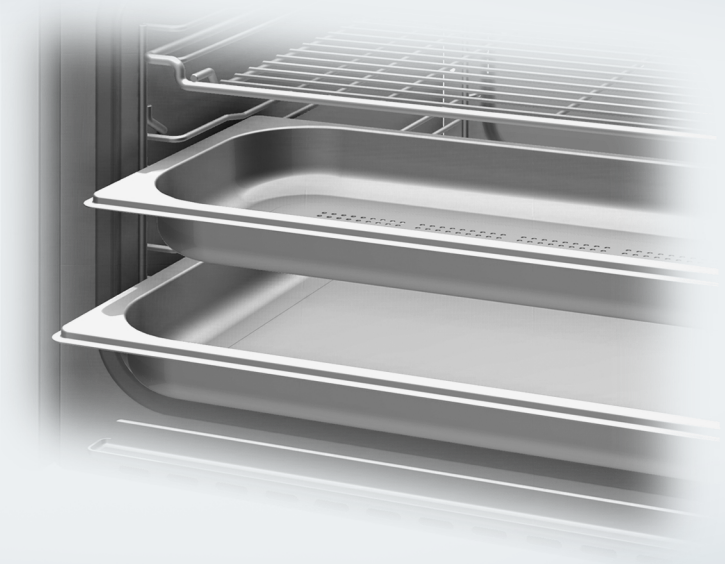
Istruzioni d'uso e di montaggio
Forno a vapore



Leggere **assolutamente** le istruzioni d'uso e di montaggio prima di posizionare, installare e usare l'apparecchio la prima volta per evitare di infortunarsi e di danneggiare l'apparecchio.

it-CH

M.-Nr. 09 679 960

Indice

Consigli e avvertenze ... 6

Tutela dell'ambiente ... 14

Panoramica ... 15
Vista forno a vapore ... 15
Accessori in dotazione ... 16

Dispositivi di comando ... 17
Sensori ... 18
Display ... 19
Simboli ... 19

Funzionamento ... 20
Serbatoio dell'acqua ... 20
Leccarda ... 20
Temperatura ... 20
Durata cottura ... 20
Rumori insoliti ... 20
Fase riscaldamento ... 21
Fase di cottura ... 21
Riduzione vapore ... 21
Illuminazione vano di cottura ... 21

Prima messa in funzione ... 22
Impostazioni base ... 22
Pulire il forno a vapore per la prima volta ... 23
Impostare la durezza dell'acqua ... 24
Regolare la temperatura di ebollizione ... 24

Menù principale e menù secondari ... 25

Uso ... 26
Uso semplice ... 26
Interrompere la funzione ... 27
Uso ampliato ... 29
Impostare altre durate di cottura ... 29
Avviare e terminare automaticamente la funzione di cottura ... 29
Svolgimento di un programma automatico ... 30
Modificare le impostazione durante un procedimento di cottura ... 30
Interrompere la fase di cottura ... 31

Programmi automatici ... 32
Elenco delle categorie di pietanze ... 32
Uso programmi automatici ... 33

Indice

Programmi individuali 34
Creare programmi individuali 34
Avviare i programmi individuali 35
Modificare i programmi individuali 36
Modificare le fasi di cottura 36
Cambiare il nome 36
Cancellare programmi individuali 37

Timer (contaminuti) 38
Impostare il timer 38
Modificare il tempo impostato sul timer 38
Cancellare il tempo impostato sul timer 38

Nozioni pratiche e importanti 39
Gli attributi salienti della cottura al vapore 39
Recipienti di cottura 39
Recipienti di cottura 39
Recipienti a disposizione 39
Leccarda 39
Ripiano 40
Alimenti surgelati 40
Temperatura 40
Durata cottura 40
Cottura con liquidi 40
Ricette personali 40

Cottura al vapore 41
Verdura 41
Carne 44
Insaccati 46
Pesce 46
Crostacei 49
Molluschi 50
Riso 51
Pasta 52
Canederli 53
Cereali 54
Legumi, secchi 55
Uova di gallina 57
Frutta 58
Cottura menù – manuale 59

Sous-vide 61

Indice

Usi speciali 67
Riscaldare 67
Scongelare 68
Sterilizzare 71
Estrarre succhi 74
Cottura menù 75
Preparare yogurt 76
Far lievitare la pasta 77
Stemperare gelatina 78
Fondere cioccolato 78
Pelare alimenti 79
Conservare mele 79
Sbollentare 80
Rosolare cipolle 80
Igienizzare stoviglie 81
Riscaldare salviette 82
Sciogliere il miele 82
Preparare uova sbattute 82

Impostazioni 83
Visualizzare il menù "Impostazioni" 83
Modificare le impostazioni e salvarle 83
Le diverse impostazioni 84
Lingua 85
Orologio 85
Visualizzazione 85
Formato orologio 85
Impostare 85
Data 86
Illuminazione 86
Luminosità display 86
Segnali acustici 86
Melody 86
Tono singolo 86
Acustica tasti 87
Unità di misura 87
Peso 87
Temperatura 87
Mantenere al caldo 88
Temperature proposte 88
Sicurezza 89
Blocco accensione 89
Blocco tasti 89

Indice

Durezza acqua 89
Concessionario 90
Modalità fiera 90
Impostazioni di serie 90

Dati per gli istituti di controllo 91

Manutenzione e pulizia 92
Indicazioni per la manutenzione e pulizia 92
Frontale forno a vapore 93
Vano cottura 94
Serbatoio dell'acqua 94
Accessori 95
Griglie di supporto 95
Decalcificare 96
Sportello 98

Cosa fare se . . .? 100

Accessori acquistabili 103
Recipienti di cottura 103
Prodotti per le pulizie e la manutenzione 105
Varie 105

Miele@home 106

Avvertenze per l'installazione 108

Dimensioni dettagliate del frontale del forno a vapore 109

Dimensioni incasso 110
Incasso armadio a colonna 110
Incasso mobile base 111
Incasso in combinazione con forno convenzionale 112

Incasso 113

Collegamento elettrico 114
Schema di allacciamento 115

Servizio assistenza, targhetta di matricola, garanzia 116

Consigli e avvertenze

Questo forno a vapore è fabbricato conformemente alle vigenti norme di sicurezza. Usi non conformi a quello previsto possono essere causa di infortuni e danneggiare altresì l'apparecchio.

Prima di usare il forno a vapore per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio. Il libretto contiene pure le istruzioni per l'installazione, la sicurezza, l'uso e la manutenzione, per evitare di infortunarsi e di danneggiare il forno a vapore.
Miele declina ogni responsabilità derivante dall'inosservanza delle avvertenze per l'uso.

Conservare il libretto delle istruzioni d'uso e di montaggio. Potrebbe servire ad un altro utente.

Uso corretto

▶ Il forno a vapore è destinato ad uso domestico e per altri ambienti simili.

▶ Questo forno a vapore non è destinato per essere usato all'aperto.

▶ Usare il forno a vapore solo come si usa in casa e secondo le modalità contenute nel libretto delle istruzioni.
Altri usi non sono consentiti.

▶ Le persone che a causa delle loro facoltà psichiche, sensoriali, mentali o per inesperienza e imperizia non sono in grado di far funzionare correttamente il forno a vapore devono essere sorvegliate se lo usano.
Dette persone possono usare il forno a vapore senza essere sorvegliate solo se sono state istruite adeguatamente sulle modalità d'uso. Dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

Sorvegliare i bambini

▶ Attivare il blocco accensione per evitare che i bambini accendano il forno a vapore.

▶ Tenere i bambini di età inferiore a otto anni lontani dal forno a vapore a meno che non siano sorvegliati.

▶ I bambini da otto anni in su possono far funzionare il forno a vapore senza essere sorvegliati solo se sono stati adeguatamente istruiti in modo da farlo funzionare da soli senza pericolo di infortunarsi. I bambini dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

▶ I bambini non devono eseguire lavori di manutenzione e pulizia senza essere sorvegliati.

▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini al forno a vapore. Evitare che i bambini giochino con il forno a vapore.

▶ Pericolo di soffocamento! Se i bambini giocano con le parti dell'imballaggio, possono rimanere soffocati se, ad esempio, si coprono o infilano la testa in fogli o sacchetti di plastica. Conservare quindi le parti dell'imballaggio al sicuro dai bambini.

▶ Pericolo di scottarsi col vapore caldo! La pelle dei bambini è più sensibile di quella degli adulti alle temperature elevate. I bambini non devono aprire lo sportello quando il forno a vapore è in funzione. Tenere lontani i bambini dal forno a vapore finché non è sufficientemente freddo, per evitare che si scottino.

▶ Pericolo di ferirsi! Lo sportello può portare al massimo 8 kg. I bambini possono ferirsi con lo sportello aperto.
Sorvegliare i bambini per evitare che salgano, si siedano o si aggrappino allo sportello aperto.

Sicurezza tecnica

▶ I lavori di installazione e di manutenzione, oppure eventuali interventi non effettuati correttamente, possono costituire gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e di manutenzione devono pertanto essere effettuati esclusivamente da persone esperte, autorizzate da Miele.

▶ Se il forno a vapore è danneggiato, la sicurezza dell'utente non è garantita. Controllare quindi se si notano danni visibili. Non usare mai il forno a vapore se si notano danni!

▶ Il funzionamento sicuro e affidabile del forno a vapore è garantito solo se è collegato alla rete elettrica pubblica.

▶ La sicurezza elettrica del forno a vapore è garantita solo se è allacciato a un conduttore di protezione installato secondo le norme. È oltremodo importante verificare l'efficienza di tale dispositivo di sicurezza. In caso di dubbio, far controllare l'installazione da un elettricista qualificato.

▶ I dati di collegamento (frequenza e tensione), riportati nella targhetta di matricola del forno a vapore, devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica per evitare danni al forno a vapore.
Prima di collegare l'apparecchio, controllare quindi i dati. In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.

▶ Prese multiple o prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (pericolo d'incendio). Non collegare quindi il forno a vapore alla rete elettrica con queste prese.

▶ Per il corretto funzionamento, usare il forno a vapore solo a installazione ultimata.

▶ Questo forno a vapore non deve venire installato e usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).

▶ Se si toccano o modificano componenti elettriche o meccaniche possono verificarsi infortuni e guasti al forno a vapore.
Evitare assolutamente di aprire l'involucro del forno a vapore.

▶ Se eventuali riparazioni del forno a vapore non vengono eseguite da un servizio assistenza autorizzato da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.

▶ Solo se si usano ricambi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio. Sostituire le parti difettose solo con pezzi originali Miele.

▶ Se si toglie la spina dal cavo di collegamento, o se il cavo elettrico è privo di spina, il forno a vapore dovrà venire collegato alla rete elettrica da un elettricista qualificato.

▶ Se il cavo elettrico di collegamento rimanesse danneggiato, dovrà venire sostituito con un cavo speciale, tipo H 05 VV-F (isolato in PVC), disponibile presso il servizio assistenza Miele.

▶ Per i lavori di installazione o nel caso di interventi, il forno a vapore dovrà venire staccato completamente dalla rete elettrica. Per staccarlo dalla rete elettrica:

– disinserire i fusibili dell'impianto elettrico, oppure
– svitare e togliere di sede i fusibili a vite dell'installazione elettrica, oppure
– togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica. Per toglierla, afferrare la spina e non tirare il cavo.

▶ Se il forno a vapore è stato incassato dietro a un frontale del mobile (ad es. una porta) non chiuderlo mai mentre il forno è in funzione. Dietro al frontale del mobile si generano calore e umidità e il forno a vapore, il mobile d'incasso e il pavimento possono danneggiarsi. Chiudere lo sportello del mobile solo quando il forno a vapore si è completamente raffreddato.

Uso corretto

▶ Pericolo di scottarsi! Quando è in funzione, il forno a vapore diventa molto caldo. Fare quindi attenzione a non scottarsi toccando i corpi termici, il vano cottura, le pietanze e gli accessori. Indossare sempre i guanti protettivi se si mettono o tolgono recipienti dal forno oppure per le diverse operazioni durante la cottura.
Quando si introducono o si estraggono recipienti di cottura, fare attenzione che il contenuto non fuoriesca.

▶ Pericolo di ustionarsi! Dopo la fine di un procedimento di cottura, nel generatore di vapore si trova dell'acqua calda. Quest'acqua viene riconvogliata nel serbatoio dell'acqua. Accertarsi che il serbatoio dell'acqua non si rovesci quando lo si introduce o preleva dalla sede.

▶ Se si riscaldano o sterilizzano barattoli e contenitori chiusi, all'interno si sviluppa una forte pressione che può far scoppiare il recipiente.
Non riscaldare o sterilizzare mai con il forno a vapore barattoli e contenitori chiusi.

▶ Le stoviglie in plastica non resistenti alle alte temperature o al vapore si fondono a queste temperature alte e possono danneggiare il forno a vapore.
Utilizzare solo stoviglie di plastica resistente alle alte temperature (fino a 100 °C) e al vapore.

▶ Se si conservano gli alimenti nel vano cottura, gli alimenti possono asciugarsi e l'umidità che si genera col tempo può intaccare il forno. Non conservare pietanze pronte nel vano cottura e non utilizzare per la cottura oggetti che possono arrugginire.

▶ Pericolo di infortunarsi o inciampare con lo sportello aperto del forno a vapore.
Evitare di lasciare aperto lo sportello se non è necessario.

▶ Lo sportello può portare al massimo 8 kg. Evitare di appoggiarsi o addirittura di sedersi sullo sportello aperto. Non sistemarvi nemmeno oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non rimanga incastrato niente. Il forno a vapore potrebbe rimanere danneggiato.

▶ Se si usa un apparecchio elettrico in prossimità del forno a vapore, ad es. un frullatore, fare attenzione che il cavo elettrico non venga schiacciato dallo sportello. Il rivestimento di gomma del cavo potrebbe rimanere danneggiato.

Manutenzione e pulizia

▶ Non usare mai la macchina a vapore per pulire il forno a vapore. Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettriche provocando un corto circuito.

▶ A cause di graffi, il vetro degli sportelli potrebbe venire danneggiato.
Per pulire gli sportelli in vetro evitare di usare prodotti abrasivi, spugnette o spazzole ruvide e raschietti affilati.

▶ Le griglie di supporto si possono smontare per i lavori di pulizia (v. capitolo "Manutenzione e pulizia").
Rimetterle in sede correttamente e non usare mai il forno a vapore senza le griglie di supporto montate.

▶ Eliminare subito residui di cibo o di liquidi contenenti sale, depositatisi sulle superfici interne in acciaio, per evitare che col tempo vengano intaccate.

Accessori

▶ Usare esclusivamente accessori originali Miele. Se si installano altre componenti, i diritti di garanzia e di responsabilità della casa produttrice non sono più validi.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento imballaggio

L'imballaggio protegge l'apparecchiatura durante il trasporto ed è fabbricato con materiali conformi alla tutela dell'ambiente e pertanto riciclabili.

Se dunque le diverse parti dell'imballaggio vengono smaltite correttamente, si contribuirà a ridurre il consumo di materie prime e a diminuire il volume dei rifiuti. Il fornitore ritira l'imballaggio.

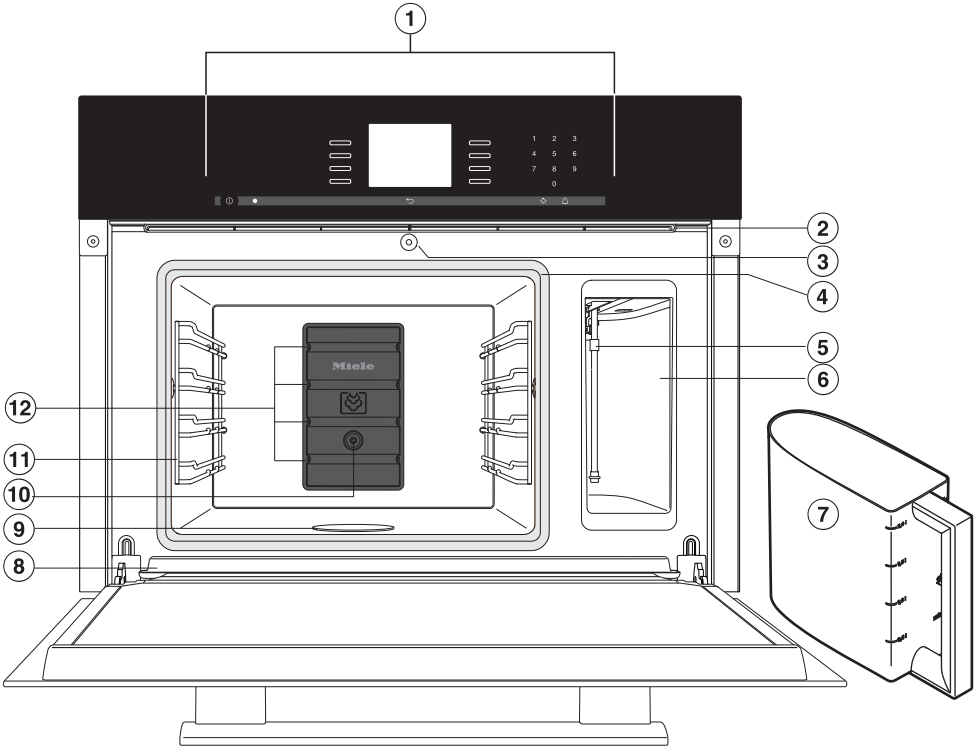
Smaltimento apparecchio fuori uso

In generale gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono materiali riutilizzabili. Contengono pure componenti nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se smaltite coi rifiuti di casa o non correttamente, queste componenti possono danneggiare la salute delle persone e l'ambiente. Evitare quindi assolutamente di smaltire il vecchio apparecchio coi rifiuti convenzionali.

Si raccomanda quindi espressamente di depositarlo nei punti di raccolta ufficiali, riservati alle apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso. Se necessario, informarsi presso il rivenditore.

Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini.

Vista forno a vapore



① dispositivi di comando

② sfiato fumi

③ dispositivo automatico apertura sportello per riduzione vapore

④ guarnizione sportello

⑤ tubicino di aspirazione

⑥ vaschetta

⑦ serbatoio dell'acqua

⑧ canaletto di raccolta (del vano cottura)

⑨ resistenza a pavimento

⑩ sensore temperatura

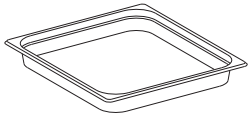
⑪ griglie di supporto

⑫ immissione vapore

Accessori in dotazione

In caso di necessità, è possibile ordinare gli accessori in dotazione e altri ancora (v. capitolo "Accessori acquistabili").

DGG 21

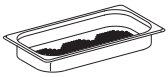


1 leccarda per raccogliere il liquido derivante dalla cottura, può essere utilizzata anche come recipiente di cottura
325 x 430 x 40 mm (LxPxA)

DGGL 8

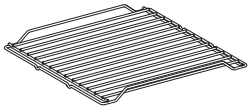
1 recipiente forato
capienza 2,0 l / capienza utile 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (LxPxA)

DGGL 1



2 recipienti forati
capienza 1,5 l /capienza utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (LxPxA)

Griglia

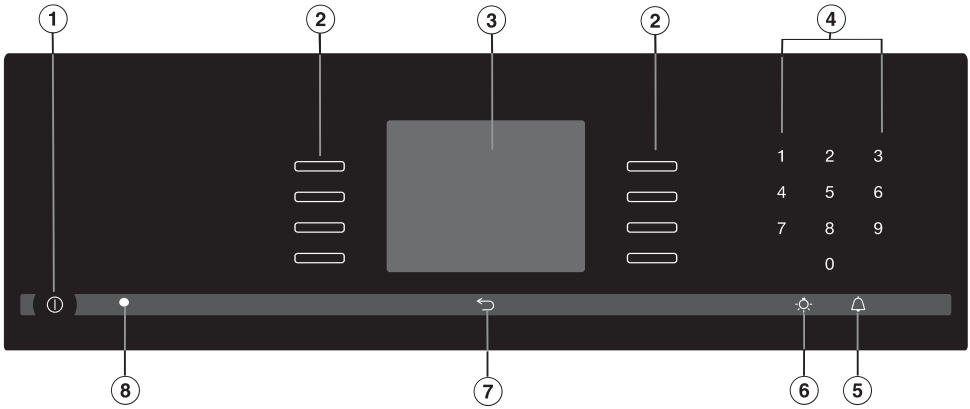


1 griglia per appoggiare le proprie stoviglie

Decalcificante in pastiglie

per decalcificare il forno a vapore

Tagliando di richiesta per un libro di cucina realizzato da Miele



① tasto On/Off ⏻ nell'incavo
accendere e spegnere

② sensori ⬭
selezionare modalità di cottura, voci del menù e impostazioni

③ display
indicazione dell'ora e di informazioni sui comandi

④ sensori 0–9
tastierino numerico per immettere i valori

⑤ sensore 🔔
impostare il timer

⑥ sensore 💡
accendere e spegnere l'illuminazione del vano cottura

⑦ sensore ⮌
tornare indietro, passo dopo passo

⑧ interfaccia ottica
(solo per il servizio assistenza Miele)

Dispositivi di comando

Sensori

I sensori reagiscono al contatto. Ogni volta che si tocca un sensore si attiva un segnale acustico di conferma. È possibile disattivare l'acustica tasti (v. capitolo "Impostazioni – Acustica tasti").

Sensore	Funzione	Avvertenze
⬭	Per selezionare le voci del menù e sfogliare l'elenco di selezione	Per selezionare una voce del menù basta sfiorare il sensore acceso ⬭ vicino alla voce del menù.
0–9	Tastierino numerico per impostare i valori	Con il tastierino numerico è possibile ad es. impostare le temperature o le durate.
🔔	Per impostare il timer	Se nel display appare un elenco di selezione o è in corso una funzione di cottura, è possibile impostare in qualsiasi momento il timer (ad es. per cuocere le uova). Se il display è spento, è necessario accendere il forno a vapore prima che il sensore 🔔 reagisca.
☼	Per accendere e spegnere l'illuminazione del vano cottura	Se nel display appare un elenco di selezione oppure è in corso una funzione di cottura, è possibile accendere o spegnere l'illuminazione del vano cottura, ad es. per la pulizia, selezionando ☼. Se il display è spento, è necessario accendere il forno a vapore prima che il sensore ☼ reagisca. A seconda dell'impostazione selezionata, per una funzione di cottura l'illuminazione del vano si spegne dopo 15 secondi oppure rimane accesa.
⮌	Per tornare indietro di fase in fase	

Display

Nel display viene visualizzato l'orologio oppure indicazioni riguardanti le modalità di cottura, le temperature, le durate di cottura, i programmi automatici e le impostazioni. A seconda della funzione selezionata appaiono delle finestre informative o degli elenchi di selezione.

Dopo aver acceso il forno a vapore con il tasto On/Off ⏻ appare il menù principale.

Se è in corso una funzione di cottura, dopo aver selezionato modificare appare un elenco di selezione con le voci del menù che possono essere impostate o modificate per questa funzione.

- Per selezionare una voce del menù dall'elenco basta sfiorare il sensore acceso ⬭ vicino alla voce del menù.
- Infine confermare la selezione sfiorando il sensore acceso ⬭ accanto a OK.

Simboli

Nel display possono apparire i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
-	Abbina un sensore acceso ⬭ a una voce del menù. La voce del menù può essere selezionata.
▮	Se sono presenti più di quattro voci selezionabili, appare una barra sulla destra. Con i sensori abbinati sfogliare l'elenco di selezione.
▪▪▪▪▪▪▪▪▪▪	Sfogliando un elenco alla fine appare una linea tratteggiata. Dopo si ritorna all'inizio dell'elenco.
+ / −	Appaiono solamente se sono possibili o necessarie delle immissioni (immissione della data).
✓	L'impostazione attiva è contrassegnata da una spunta.
i	Questo simbolo contrassegna informazioni aggiuntive e indicazioni relative all'uso. Confermare queste finestre informative con "OK".
	Ora avvio
	Procedimento terminato
	Timer (contaminuti)
	Le impostazioni come ad es. la luminosità del display oppure il volume dei segnali acustici possono essere impostate tramite una barra a segmenti.

Serbatoio dell'acqua

Il contenuto massimo è di 2,0 litri, quello minimo di 0,5 litri. I contrassegni di riempimento si trovano lateralmente sul lato della maniglia. Evitare assolutamente di riempire il serbatoio dell'acqua oltre il contrassegno superiore!

Il consumo idrico dipende dall'alimento e dal tempo di cottura. Eventualmente è necessario aggiungere acqua durante la cottura. Se lo sportello viene aperto durante il procedimento di cottura, il consumo idrico aumenta.

Riempire il serbatoio dell'acqua al massimo prima di avviare qualsiasi procedimento di cottura.

Al termine del procedimento di cottura l'acqua residua viene scaricata dal generatore di vapore nuovamente nel serbatoio dell'acqua. Vuotare il serbatoio dell'acqua dopo aver utilizzato il forno a vapore.

Leccarda

Inserire la leccarda nel ripiano inferiore se per la cottura si usano recipienti di cottura forati. Il liquido che si forma e cola viene così raccolto e si può eliminare facilmente.

Se necessario si può usarla anche come recipiente di cottura.

Temperatura

Alcune modalità di cottura sono abbinate a una temperatura proposta. È possibile modificare queste temperature proposte per un solo processo di cottura oppure permanentemente (v. capitolo "Impostazioni – Temperature proposte").

Durata cottura

È possibile impostare una durata compresa tra 1 minuto (0:01) e 10 ore (10:00). Se la durata supera i 59 minuti occorre immetterla in ore e minuti. Esempio: durata 80 minuti = 1:20.

Rumori insoliti

Dopo aver acceso il forno a vapore, quando è in funzione e dopo averlo spento si sente un rumore simile a un ronzio. Il rumore non dipende da un difetto di funzionamento dell'apparecchio, ma viene prodotto dalla pompa per l'acqua di alimentazione e scarico.

Quando il forno a vapore è in funzione si percepisce un rumore di ventilazione.

Fase riscaldamento

Quando il forno a vapore si riscalda per raggiungere la temperatura selezionata, nel display viene visualizzato l'aumento della temperatura e fase riscaldam. (eccezione: programmi automatici, cottura menù, decalcificare).

La durata della fase di riscaldamento dipende dalla quantità e dalla temperatura degli alimenti. In via di massima, la fase di riscaldamento dura 5 minuti circa. Se si cuociono alimenti freddi o surgelati, la fase di riscaldamento si prolunga.

Fase di cottura

Dopo che la temperatura impostata è stata raggiunta, inizia la fase di cottura. Durante la fase di cottura nel display viene visualizzato il tempo restante.

Riduzione vapore

Poco prima della fine del procedimento di cottura, lo sportello del forno a vapore si apre automaticamente in modo che il vapore possa fuoriuscire dal vano cottura. Nel display appare riduzione vapore. Lo sportello si richiude automaticamente.

La riduzione di vapore può essere disattivata (v. capitolo "Impostazioni – Riduzione vapore"). Con la riduzione vapore disattivata, all'apertura dello sportello fuoriesce tanto vapore.

Illuminazione vano di cottura

Per risparmiare elettricità, il forno a vapore è predisposto in modo che l'illuminazione del vano di cottura si spenga dopo aver avviato la funzione.

Se si desidera che la luce rimanga accesa anche quando l'apparecchio è in funzione, si dovrà modificare l'impostazione alla consegna (v. capitolo "Impostazioni – Illuminazione").

Se al termine della funzione di cottura lo sportello rimane aperto, l'illuminazione del vano si spegne automaticamente dopo 5 minuti.

Se si preme il tasto ☼ sul pannello, l'illuminazione si accende per 15 secondi.

Impostazioni base

⚠ Usare il forno a vapore solo a montaggio ultimato.

Il forno a vapore si accende automaticamente appena viene collegato alla rete elettrica.

Messaggio di benvenuto

Nel display viene visualizzato dapprima il messaggio di benvenuto. Successivamente si dovranno eseguire alcune impostazioni visualizzate, necessarie per far funzionare il forno a vapore.

- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

Selezionare la lingua

- Sfogliare l'elenco fino a quando appare la lingua desiderata.
- Sfiorare il sensore acceso ⬭ vicino alla lingua desiderata.
- Confermare con OK.

Selezionare la nazione

- Sfogliare l'elenco fino a quando appare la nazione desiderata.
- Sfiorare il sensore acceso ⬭ vicino alla nazione desiderata.
- Confermare con OK.

Impostare la data

- Con + o − impostare in sequenza l'anno, il mese e il giorno.
- Confermare ogni volta con OK.

Impostare l'orologio

- Con il tastierino numerico impostare l'orologio in ore e minuti (ad es. 1-2-1-5 per le 12:15).
- Confermare con OK.

È possibile visualizzare l'orologio anche nel formato 12 h (v. capitolo "Impostazioni – Orologio – Formato orologio").

Visualizzazione orologio

Successivamente selezionare una delle diverse possibilità di visualizzazione quando il forno a vapore è spento (v. capitolo "Impostazioni – Orologio – Visualizzazione").

– on

  Nel display viene sempre visualizzato l'orologio.

– off

  Il display è spento per risparmiare energia elettrica. Alcune funzioni sono limitate.

– spegnimento notturno

  L'orologio appare solo dalle 5 alle 23 nel display e di notte è disattivato per risparmiare energia elettrica.

■ Selezionare il formato di visualizzazione desiderato.

■ Confermare con OK.

Appare un'informazione relativa ai consumi energetici.

■ Confermare con OK.

Appare l'informazione prima messa in funzione eseguita correttamente.

■ Confermare con OK.

Il forno a vapore è pronto per l'uso.

Se per svista è stata selezionata una lingua incomprensibile, seguire le indicazioni al capitolo "Impostazioni – Lingua ⚑".

■ Si raccomanda di incollare la targhetta di matricola dell'apparecchio, allegata alla documentazione in dotazione, nell'apposito spazio al capitolo "Servizio assistenza, targhetta di matricola, garanzia".

■ Togliere eventualmente fogli protettivi e adesivi.

Le funzioni del forno a vapore vengono collaudate a fabbricazione ultimata. Per questo motivo, durante il trasporto, può eventualmente uscire dai tubi acqua residua e defluire nel vano interno.

Pulire il forno a vapore per la prima volta

Serbatoio dell'acqua

■ Togliere il serbatoio dell'acqua dal forno a vapore e risciacquarlo a mano.

Accessori / vano cottura

■ Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura.

■ Pulire gli accessori a mano o con la lavastoviglie.

Alla consegna il forno a vapore è trattato con un prodotto specifico.

■ Per togliere la pellicola protettiva del prodotto, pulire il vano di cottura con uno straccio di spugna, detersivo per lavare i piatti a mano e acqua calda.

Impostare la durezza dell'acqua

Alla consegna l'apparecchio è regolato per il grado di durezza acqua dura. Per funzionare correttamente e per attivare il processo di decalcificazione al momento opportuno, è necessario regolare l'apparecchio secondo la durezza dell'acqua locale. Più l'acqua è dura, più frequentemente dovrà venire decalcificato il forno a vapore.

- Verificare quale durezza dell'acqua è impostata ed, eventualmente, impostare la durezza esatta (v. capitolo "Impostazioni – Durezza acqua").

Regolare la temperatura di ebollizione

Prima di cuocere per la prima volta alimenti, il forno a vapore deve essere adattato al grado di ebollizione dell'acqua, diverso a seconda dell'altitudine dove è installato l'apparecchio. Con questa funzione vengono sciacquate anche le condutture dell'acqua.

La funzione deve essere **assolutamente** eseguita per garantire un funzionamento corretto.

- Accendere il forno con cottura al vapore (100 °C) per 15 minuti. Procedere come descritto al capitolo "Uso".

Regolare la temperatura di ebollizione dopo un trasloco

In caso di trasloco, se la nuova altitudine diverge di almeno 300 m da quella precedente, il forno a vapore deve essere adattato alla nuova collocazione, vale a dire al nuovo grado di ebollizione dell'acqua. Per l'operazione, si dovrà decalcificare l'apparecchio (v. capitolo "Manutenzione e pulizia – Decalcificare").

	Temperatura proposta	Limiti temperatura
cottura al vapore cuocere tutti i tipi di alimenti, sterilizzare, estrarre succhi, usi speciali	100 °C	40–100 °C
Sous-vide cuocere alimenti nel sacchetto per sottovuoto	65 °C	45–90 °C
programmi automatici viene visualizzato l'elenco dei programmi automatici selezionabili a disposizione		
usi speciali		
cottura menù cottura contemporanea di alimenti diversi	–	–
scongelare per scongelare delicatamente surgelati	60 °C	50–60 °C
riscaldare per riscaldare delicatamente alimenti già cotti	100 °C	80–100 °C
sbollentare	–	–
conserve	90 °C	80–100 °C
igienizzare stoviglie	–	–
far lievitare la pasta	–	–
programmi individuali creare e memorizzare procedimenti di cottura		
impostazioni ⚑ modificare le impostazioni di serie		
decalcificare	—	—

Uso semplice

■ Accendere il forno a vapore con ⏻.

Nel display appare il menù principale.

Usare **solo acqua fredda dal rubinetto** (sotto i 20 °C), non usare assolutamente acqua distillata, acqua minerale o altri liquidi!

■ Riempire il serbatoio dell'acqua e inserirlo in sede fino alla battuta di arresto.

■ Sistemare gli alimenti nel vano cottura.

■ Selezionare cottura al vapore.

Nel display appare impostare la temperatura.

■ Eventualmente modificare la temperatura proposta.

La temperatura proposta viene applicata entro alcuni secondi. Se necessario sfiorare ⮌ per ritornare all'impostazione della temperatura.

■ Confermare con OK.

Nel display appare impostare la durata di cottura.

■ Impostare la durata di cottura. È possibile selezionare una durata tra 1 minuto e 10 ore.

■ Confermare con OK.

Il procedimento di cottura si avvia.

Se è stato cotto con una temperatura a partire da ca. 80 °C, poco prima della fine del procedimento di cottura nel display appare riduzione vapore e lo sportello si apre automaticamente un po'.

Trascorsa la durata di cottura

– nel display appare procedimento terminato;

– il ventilatore rimane in funzione;

– si attiva un segnale acustico o una melodia (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma individuale (v. capitolo "Programmi individuali") oppure prolungare la funzione di cottura con modificare. Sfiorando ⮌ appare il menù principale.

⚠ Pericolo di ustionarsi!
Fare attenzione a non scottarsi toccando il vano di cottura, pietanze che traboccano e accessori.
Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono pietanze calde dall'apparecchio.

■ Aspettare finché si spenga riduzione vapore per aprire lo sportello e estrarre la pietanza.

■ Spegnere il forno a vapore con ⏻.

Un nuovo procedimento di cottura può essere avviato solo quando l'apri-sportello automatico è di nuovo nella sua posizione iniziale. Non premerlo manualmente, potrebbe rimanere danneggiato.

Dopo l'uso

- Estrarre e vuotare la leccarda.
- Rimuovere e svuotare il serbatoio dell'acqua.
- Pulire e asciugare l'intero forno a vapore dopo ogni uso come descritto al capitolo "Manutenzione e pulizia".
- Chiudere lo sportello quando il vano interno è perfettamente asciutto.

Se manca acqua

Se viene a mancare l'acqua durante la cottura, si attiva il segnale acustico e nel display appare l'indicazione di aggiungere acqua.

- Estrarre il serbatoio dell'acqua e riempirlo d'acqua.
- Inserire il serbatoio dell'acqua in sede fino alla battuta di arresto.
- Chiudere lo sportello.

La funzione di cottura continua.

Interrompere la funzione

La funzione di cottura si interrompe se si apre lo sportello. Il riscaldamento si spegne e il tempo di cottura restante rimane memorizzato.

⚠ Pericolo di ustionarsi!
Aprendo lo sportello è possibile che fuoriesca vapore.
Si consiglia di retrocedere di un passo e aspettare finché il vapore si sia disperso.

⚠ Pericolo di ustionarsi!
Fare attenzione a non scottarsi toccando il vano di cottura, pietanze che traboccano, accessori e vapore caldo.
Indossare sempre i guanti protettivi se si mettono o tolgono recipienti dal vano cottura oppure per le diverse operazioni durante la cottura.

La funzione di cottura prosegue se si chiude lo sportello.

Dopo la chiusura dello sportello avviene la compensazione della pressione accompagnata eventualmente da un fischio.

Dapprima il vano cottura viene nuovamente riscaldato e l'aumento della temperatura viene visualizzato.
Quando la temperatura impostata è raggiunta, l'indicazione cambia e il tempo di cottura residuo viene visualizzato in modo decrescente.

Se nell'ultimo minuto della durata di cottura viene aperto lo sportello (55 secondi di tempo residuo), il procedimento di cottura viene interrotto precedentemente

Uso ampliato

Impostare altre durate di cottura

La pietanza è stata infornata e sono state selezionate una temperatura e una durata di cottura.

■ Selezionare modificare.

Vengono visualizzate altre voci del menù, attivabili o modificabili.

– fine alle

– start ore

Con l'immissione di fine alle o start ore è possibile spegnere o accendere automaticamente le funzioni di cottura.

– fine alle

  Stabilire il momento in cui una funzione di cottura deve terminare.

– start ore

  Stabilire il momento in cui una funzione di cottura deve essere avviata.

La cottura può risultare compromessa se gli alimenti rimangono a lungo nell'apparecchio prima dell'ora di accensione. Gli alimenti freschi possono ossidarsi o addirittura guastarsi.

Non è possibile usare questa funzione se, al termine di un programma di cottura, il vano interno è ancora troppo caldo. In questo caso fine alle e start ore non vengono visualizzati. Lasciar raffreddare il vano interno con lo sportello aperto.

Avviare e terminare automaticamente la funzione di cottura

Per avviare o terminare automaticamente la funzione di cottura è possibile impostare i dati orari operando con le voci:

– durata cottura e fine alle

– durata cottura e start ore

Esempio: sono le 11:45. Gli alimenti devono cuocere per 5 minuti ed essere pronti per le 12:30.

■ Selezionare modificare.

■ Selezionare durata cottura e impostare "00:05" ore.

■ Selezionare fine alle e impostare "12:30".

■ Confermare con OK.

start ore viene calcolato automaticamente. Alla durata di cottura immessa viene aggiunto il tempo di riscaldamento calcolato dal forno a vapore.

Nel display appare start ore 12:18. A quest'ora il procedimento di cottura si avvia automaticamente.

Svolgimento di un programma automatico

Fino al momento dell'avvio appaiono la modalità, la temperatura selezionata, start ore e l'ora di avvio.

Dopo l'avvio è possibile seguire la fase di riscaldamento fino al raggiungimento della temperatura impostata.

Appena la temperatura è stata raggiunta si attiva un segnale acustico o una melodia (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

Dopo la fase di riscaldamento è possibile seguire lo svolgimento della durata (tempo residuo). L'ultimo minuto scorre in secondi.

Poco prima della fine del procedimento di cottura appare riduzione vapore (solo con una temperatura a partire da ca. 80 °C).

Alla fine si spengono il generatore di vapore e l'illuminazione. Appare procedimento terminato e si attiva una segnale acustico o una melodia (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma individuale (v. capitolo "Programmi individuali") oppure prolungare la funzione di cottura con modificare. Sfiorando ⮌ appare il menù principale.

Modificare le impostazione durante un procedimento di cottura

■ Selezionare modificare.

Nel display appaiono

– temperatura
– durata cottura
– fine alle
– start ore

Se la temperatura nel vano cottura è troppo alta, allora fine alle e start ore non vengono visualizzati.

– cambiare funz. cottura

Modificare la temperatura

■ Selezionare temperatura.

■ Modificare la temperatura.

■ Confermare con OK.

La funzione di cottura si riavvia con la temperatura modificata.

È possibile modificare permanentemente secondo le esigenze individuali le temperatura preimpostate (v. capitolo "Impostazioni – Temperature proposte").

Modificare la durata di cottura

■ Selezionare durata cottura.

■ Modificare la durata.

■ Confermare con OK.

La funzione di cottura si riavvia con la durata modificata.

Cancellare la fine durata cottura

- Selezionare fine alle.
- Selezionare resettare.
- Confermare con OK.

La fine della durata di cottura viene cancellata.

La funzione di cottura si avvia con la durata impostata.

Cambiare modalità cottura

È possibile cambiare alle modalità cottura al vapore e Sous-vide.

- Selezionare cambiare funz. cottura.
- Selezionare la modalità di cottura desiderata.

Nel display appaiono la modalità cambiata e la relativa temperatura proposta.

- Modificare la temperatura se necessario.
- Confermare con OK.
- Modificare la durata di cottura se necessario.
- Confermare con OK.

La modalità è stata cambiata.

La funzione cambiare funz. cottura è disponibile nelle seguenti applicazioni speciali:

- scongelare
- riscaldare
- sbollentare
- conserve
- igienizzare stoviglie
- far lievitare la pasta

Interrompere la fase di cottura

- Premere ⮌.

Nel display appare interrompere fase di cottura?.

- Selezionare sì.

Appare il menù principale. Le durate impostate vengono cancellate.

Programmi automatici

Il forno a vapore è dotato di numerosi programmi automatici per preparare comodamente e alla perfezione le più svariate pietanze.
Basta selezionare il programma adatto all'alimento che si sta cucinando e seguire poi le indicazioni nel display.

Elenco delle categorie di pietanze

I programmi automatici si visualizzano attraverso programmi automatici.

- verdura
- pesce
- carne
- riso
- cereali
- pasta
- legumi
- uova di gallina
- frutta
- funghi
- insaccati
- crostacei
- molluschi
- speciale

Uso programmi automatici

■ Selezionare programmi automatici.

Appare l'elenco delle categorie di pietanze.

■ Selezionare la categoria desiderata.

Appaiono i programmi automatici disponibili nella categoria selezionata.

■ Selezionare il programma automatico desiderato.

Le singole operazioni da effettuare fino all'attivazione del programma automatico vengono visualizzate in modo chiaro nel display.

Per alcuni programmi vengono visualizzate indicazioni riguardanti l'indicazione oraria per infornare gli alimenti. Attenersi o confermare le indicazioni visualizzate.

Consigli per l'uso

– Il grado di cottura è raffigurato da una barra a sette segmenti. Alla consegna è preimpostato un livello medio di cottura visualizzato da segmenti pieni fino a metà. Per selezionare l'impostazione desiderata, basta spostare il segmento pieno verso sinistra o destra.

– I dati riguardanti il peso si riferiscono sempre al peso per unità. È possibile preparare un trancio di salmone di 250 g o dieci pezzi dello stesso peso contemporaneamente.

– Lasciare sempre raffreddare il forno a vapore temperatura ambiente prima di selezionare un programma automatico.

– Se si infornano gli alimenti nel vano caldo, aprire lo sportello con precauzione. Potrebbe uscire vapore bollente. Si consiglia quindi di retrocedere di un passo e aspettare finché il vapore si è disperso. Fare attenzione a non giungere a contatto col vapore bollente o con le pareti calde dell'apparecchio. Pericolo di infortunarsi e di ustionarsi!

– Per terminare prima del tempo un programma automatico, non è necessario spegnere completamene il forno a vapore. Sfiorare ⮌.

  Nel display appare interrompere fase di cottura?. Se si seleziona ja, nel display riappare il menù principale.

– Se al termine del programma automatico la pietanza non dovesse essere ancora cotta come la si desidera, selezionare prolung. cottura.

– I programmi automatici possono essere salvati come anche come programmi individuali.

Programmi individuali

È possibile creare e salvare fino a 20 programmi individuali.

– È possibile combinare fino a dieci fasi di cottura per descrivere con precisione lo svolgimento delle ricette preferite oppure di quelle utilizzate più frequentemente. Per ogni fase di cottura è possibile effettuare impostazioni individuali.
– Si può immettere il nome del programma relativo alla ricetta.

Rivisualizzandolo e riavviandolo, il programma si avvia automaticamente.

Altre possibilità per creare programmi individuali.

– Dopo questo procedimento, salvare un programma automatico come programma individuale.
– Dopo questo procedimento, salvare un procedimento di cottura con durata di cottura impostata.

Infine immettere un nome per il programma.

Creare programmi individuali

■ Selezionare programmi individuali.

Se non è mai stato creato un programma individuale, appare creare programma.

Se sono già stati creati programmi individuali, appaiono i nomi dei programmi e sotto elaborare programma.

■ Selezionare elaborare programma.

■ Selezionare creare programma.

Adesso è possibile stabilire le impostazioni per la 1° fase di cottura.

Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

■ Selezionare e confermare la modalità, la temperatura e la durata di cottura.

Tutte le impostazioni per la 1° fase di cottura sono stabilite.

È possibile aggiungere ulteriori fasi di cottura, ad es. se si desidera continuare a cuocere con un'altra temperatura.

■ Selezionare aggiungere fase di cottura e procedere come con la prima fase di cottura.

■ Non appena sono state stabilite tutte le fasi di cottura necessarie, selezionare terminare il programma.

Nel display appare un riepilogo delle impostazioni.

■ Controllare le impostazioni e selezionare applica oppure selezionare modificare per correggere le impostazioni oppure aggiungere ulteriori fasi di cottura.

■ Selezionare salva.

■ Immettere il nome del programma.

Oltre all'alfabeto si trovano i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
␣	spazio
ABC	alfabeto in lettere maiuscole
abc	alfabeto in lettere minuscole
123	cifre da 0 a 9 e trattino -

■ Sfiorare i sensori vicino ai simboli fino a quando il carattere desiderato viene evidenziato su uno sfondo chiaro.

■ Selezionare selezionare.

Il carattere selezionato appare nella riga superiore.

Sono disponibili al massimo 10 caratteri.

Con ⮌ è possibile cancellare i caratteri uno dopo l'altro.

■ Selezionare poi gli altri caratteri.

■ Quando è stato immesso il nome del programma, selezionare salva.

Nel display appare la conferma che il programma è stato salvato.

■ Confermare con OK.

Il programma salvato può essere avviato subito o successivamente oppure è possibile modificarne le fasi di cottura.

La voce del menù modificare fasi di cottura è descritta al capitolo "Modificare i programmi individuali".

Avviare i programmi individuali

■ Sistemare gli alimenti nel vano cottura.

■ Selezionare programmi individuali.

Nel display appaiono i nomi dei programmi e sotto elaborare programma.

■ Selezionare il programma desiderato.

Il programma salvato può essere avviato subito o successivamente oppure è possibile visualizzare le fasi di cottura.

– avviare subito

  Il programma si avvia subito. La resistenza termica del vano si accende subito.

– fine alle

  Stabilire il momento in cui il programma deve terminare.

– start ore

  Stabilire il momento in cui il programma deve essere avviato.

– modificare fasi di cottura

  È possibile modificare le impostazioni stabilite per una fase di cottura (v. capitolo "Modificare i programmi individuali") oppure aggiungere altre fasi di cottura.

■ Selezionare la funzione desiderata.

Il programma si avvia in base al momento di avvio o fine selezionato.

Modificare i programmi individuali

Modificare le fasi di cottura

Le fasi di cottura dei programmi automatici salvati con un nome personalizzato non possono essere modificati.

- Selezionare programmi individuali.

Nel display appaiono i nomi dei programmi e sotto elaborare programma.

- Selezionare elaborare programma.
- Selezionare cambiare programma.
- Selezionare il programma desiderato.
- Selezionare modificare fasi di cottura.

Nel display appare un riepilogo delle impostazioni.

È possibile modificare le impostazioni stabilite per una fase di cottura oppure aggiungere altre fasi di cottura.

- Modificare il programma in base alle proprie esigenze (v. capitolo "Creare programmi individuali" e confermare con OK.

Nel display appare un riepilogo delle impostazioni.

- Selezionare salva.
- Modificare il nome se necessario (v. capitolo "Programmi individuali") e selezionare salva.

Le fasi di cottura modificate vengono salvate nel programma individuale.

Cambiare il nome

- Selezionare programmi individuali.

Nel display appaiono i nomi dei programmi e sotto elaborare programma.

- Selezionare elaborare programma.
- Selezionare cambiare programma.
- Selezionare il programma desiderato.
- Selezionare cambiare il nome.
- Modificare il nome (v. capitolo "Programmi individuali") e selezionare salva.

Nel display appare la conferma che il nome del programma è stato salvato.

- Confermare con OK.

Cancellare programmi individuali

- Selezionare programmi individuali.

Nel display appaiono i nomi dei programmi e sotto elaborare programma.

- Selezionare elaborare programma.
- Selezionare cancellare programma.
- Selezionare il programma desiderato.
- Confermare la domanda se il programma deve essere cancellato con sì.

Il programma viene cancellato.

È possibile inoltre cancellare contemporaneamente tutti i programmi individuali (v. capitolo "Impostazioni – Impostazioni di serie – Programmi individuali").

Timer (contaminuti) 🔔

Il timer è pratico per sorvegliare operazioni esterne, ad esempio cottura di uova.

È inoltre possibile usare il timer anche se sono stati contemporaneamente impostati tempi per l'avvio o il termine di una funzione di cottura (ad es. per ricordarsi di aggiungere alle pietanze le spezie trascorso un lasso di tempo).

È possibile impostare una durata massima di 9 ore, 59 minuti e 59 secondi.

Impostare il timer

Se è stata selezionata l'impostazione orologio | visualizzazione on/off | off, accendere il forno a vapore per impostare il timer. Il tempo che scorre viene visualizzato a forno a vapore spento.

Esempio: si desidera cuocere delle uova e impostare un tempo pari a 6 minuti e 20 secondi.

- Premere 🔔.

Nel display appare "0 : 00 : 00" (ore : min. : sec.).

- Con il tastierino numerico impostare il timer (6-2-0).
- Confermare con OK.

Quando il forno a vapore è spento il tempo impostato viene visualizzato nel display in modo decrescente.

Se nel frattempo è in fase di svolgimento la funzione di cottura, il tempo impostato sul timer appare nell'area inferiore del display.

Trascorso il tempo impostato sul timer

– nel display lampeggia 🔔,

– il tempo viene visualizzato in modo crescente,

– si attiva un segnale acustico o una melodia (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

- Sfiorare 🔔 oppure il sensore acceso vicino al tempo che scorre per spegnere i segnali acustici e ottici.

Modificare il tempo impostato sul timer

- Sfiorare 🔔 oppure il sensore acceso vicino al tempo che scorre.

Nel display appare il tempo impostato sul timer.

- Con il tastierino numerico impostare il nuovo timer.
- Confermare con OK.

Il timer viene memorizzato e inizia subito a scorrere.

Cancellare il tempo impostato sul timer

- Sfiorare 🔔 oppure il sensore acceso vicino al tempo che scorre.

Nel display appare il tempo impostato sul timer.

- Selezionare resettare.

L'impostazione del timer viene cancellata.

Nel capitolo "Nozioni pratiche e importanti" sono riportate informazioni di uso generale. Le modalità di cottura di particolari alimenti e/o l'uso specifico di alcune funzioni vengono trattati nei rispettivi capitoli.

Gli attributi salienti della cottura al vapore

Con la cottura al vapore le vitamine e i sali minerali rimangono pressoché inalterati, in quanto non si disperdono nell'acqua di cottura.

A differenza della cottura convenzionale, quella al vapore conserva in larga misura il sapore genuino degli alimenti. Per questo motivo si consiglia di non salare gli alimenti o di salarli a cottura ultimata. Gli alimenti, inoltre, conservano i loro colori freschi e naturali.

Recipienti di cottura

Recipienti di cottura

Il forno a vapore è dotato di speciali recipienti di cottura in acciaio inox. Se lo si desidera, si possono acquistare altri recipienti di differente grandezza, provvisti di fori o senza fori (v. capitolo "Accessori acquistabili"). In tal modo è possibile usare per i diversi alimenti il recipiente di cottura più adatto.

Nel limite del possibile, usare recipienti di cottura con fori. Il vapore può raggiungere così gli alimenti da tutte le parti e cuocerli in modo omogeneo.

Recipienti a disposizione

È possibile usare anche i recipienti che si hanno a disposizione. Si dovrà tenere presente che:

– il recipiente dovrà essere resistente al calore (fino a 100 °C) e al vapore. Se si desidera usare recipienti in materiale sintetico, informarsi presso il fabbricante se sono indicati;

– meno indicati per la cottura al vapore sono i recipienti spessi, ad es. in porcellana, ceramica o coccio. Se il materiale è spesso, il calore non viene condotto in modo ottimale e la durata di cottura è notevolmente più lunga di quella indicata nelle tabelle;

– sistemare il recipiente di cottura sulla griglia e non sul fondo dell'apparecchio;

– tra il bordo superiore del recipiente e il soffitto del vano cottura deve rimanere una certa distanza per permettere al vapore di penetrare dall'alto nel cibo.

Leccarda

Inserire la leccarda nel ripiano inferiore se per la cottura si usano recipienti di cottura forati.
Il liquido che si forma e cola viene così raccolto e si può eliminare facilmente.

Se necessario si può usarla come recipiente di cottura.

Ripiano

È possibile cuocere le pietanze sul ripiano che si desidera oppure contemporaneamente su più ripiani. Il tempo di cottura rimane in ogni caso invariato.

Se per la cottura si utilizzano contemporaneamente più recipienti di cottura alti, introdurre i recipienti in modo alternato. Lasciare possibilmente un livello libero tra i recipienti di cottura.

Inserire i recipienti di cottura e la griglia sempre tra le asticelle nelle griglie di supporto affinché non possano cadere.

Alimenti surgelati

Per la cottura di alimenti surgelati, il tempo di riscaldamento è più lungo che per alimenti freschi. Più alimenti surgelati si infornano, più lunga è la fase di riscaldamento.

Temperatura

Il forno a vapore raggiunge una temperatura massima di 100 °C. Con questa temperatura è possibile cuocere quasi tutti gli alimenti. Alcuni alimenti delicati, ad es. bacche, si devono cuocere a una gradazione più bassa per evitare che scoppino. Le istruzioni particolareggiate sono contenute nei rispettivi capitoli.

Combinazione con scaldavivande Gourmet.
Quando lo scaldavivande è in funzione, il vano cottura del forno a vapore può riscaldarsi fino a 40 °C. In questo caso, se si imposta una temperatura di 40 °C, non viene prodotto alcun vapore perché il vano cottura è troppo caldo.

Durata cottura

In via di massima, la durata di cottura al vapore corrisponde a quella per la cottura convenzionale con la pentola. Se la durata di cottura dipende da determinati fattori, le indicazioni specifiche sono contenute nei rispettivi capitoli.

La durata di cottura non dipende dalla quantità degli alimenti. La durata di cottura per un chilo di patate è uguale a quella occorrente per mezzo chilo.

I dati della durata di cottura riportati nelle tabelle sono indicativi. All'inizio consigliamo di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario si potrà prolungare la cottura.

Cottura con liquidi

Aggiungere liquido solo fino a $^{2}/_{3}$ di altezza del recipiente per evitare che trabocchi al momento di toglierlo dall'apparecchio.

Ricette personali

Col forno a vapore è possibile preparare le ricette personali, preparate se no in modo convenzionale. La durata di cottura rimane invariata. Si dovrà tenere presente che col vapore gli alimenti non risultano dorati.

Verdura

Alimenti freschi

Pulire la verdura come di consueto, ad es. lavarla, mondarla e tagliarla.

Alimenti surgelati

Le verdure surgelate non devono essere scongelate prima della cottura. Eccezione: verdure surgelate in blocco.

Verdura congelata e verdura fresca che richiedono lo stesso tempo di cottura possono essere preparate contemporaneamente.

Tagliare i pezzi più grossi e congelati insieme. Osservare il tempo di cottura indicato sull'imballaggio.

Recipienti di cottura

Alimenti con diametro contenuto (ad es. piselli, asparagi) hanno poco spazio tra loro, quindi il vapore fa più fatica a penetrare. Al fine di garantire un risultato di cottura omogeneo, per questi alimenti scegliere contenitori piatti e riempirli solo fino a circa 3 - 5 cm di altezza. Distribuire le quantità di alimenti più grandi su più contenitori piatti.

Si possono sistemare nello stesso recipiente anche verdure diverse, a patto che abbiano lo stesso tempo di cottura.

Per verdura che deve essere cotta in un liquido, ad es. il cavolo rosso, utilizzare un recipiente non forato.

Ripiano

Se si cuociono verdure colorate, ad es. bietole rosse, in recipienti forati, non sistemarvi al di sotto altri alimenti. In tal modo si impediscono alterazioni di colore a causa del liquido che gocciola.

Durata cottura

Come per le cotture tradizionali, la durata di cottura dipende dalle dimensioni della pietanza e dal grado di cottura desiderato. Esempio:
patate non farinose, tagliate in quarti = ca. 18 minuti
patate non farinose, tagliate a metà = ca. 22 minuti
cavolfiore a rosette, grandi, al dente = ca. 12 minuti
cavolfiore a rosette, piccole, ben cotte = ca. 12 minuti

Impostazioni

programmi automatici | verdura | ... | cott. al vapore

oppure

cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

Cottura al vapore

I dati della durata di cottura riportati nella tabella sono indicativi per la verdura fresca. All'inizio consigliamo di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario si potrà prolungare la cottura.

Verdura	**🕘 [min]**
carciofi	32–38
cavolfiore, intero	27–28
cavolfiore, rosette	8
fagiolini, verdi	10–12
broccoli, rosette	3–4
carote, intere	7–8
carote, a metà	6–7
carote, tagliate	4
indivia, a metà	4–5
cavolo cinese, tagliato	3
piselli	3
finocchi, a metà	10–12
finocchi, a listarelle	4–5
cavolo riccio, a pezzetti	23–26
patate non farinose, pelate intere a metà in quarti	 27–29 21–22 16–18
patate prevalentemente non farinose, pelate intere a metà in quarti	 25–27 19–21 17–18
patate farinose, pelate intere a metà in quarti	 26–28 19–20 15–16
cavolo a rapa a listarelle	6–7
zucca a dadini	2–4

Verdura	🕘 [min]
pannocchie di mais	30–35
bietole, tagliate	2–3
peperoni, a dadini o a listarelle	2
patate lesse, non farinose	30–32
funghi	2
porro, tagliato finemente	4–5
porro, gambo a metà	6
cavolo romanesco, intero	22–25
cavolo romanesco, rosette	5–7
cavolini di Bruxelles	10–12
bietole rosse, intere	53–57
cavolo rosso, tagliato	23–26
scorzonera, intera, grossa	9–10
sedano rapa a listarelle	6–7
asparagi verdi	7
asparagi, bianchi, grossi	9–10
carote eduli, tagliate	6
spinaci	1–2
cavolo a punta, tagliato	10–11
sedano, tagliato	4–5
navone, tagliato	6–7
cavolo, tagliato	12
verza, tagliata	10–11
zucchine, a fette	2–3
piselli mangiatutto	5–7

🕘 Durata cottura

Cottura al vapore

Carne

Alimenti freschi

Preparare la carne come di consueto.

Alimenti surgelati

Scongelare la carne prima di cuocerla (v. capitolo "Scongelare").

Operazioni preliminari

La carne che deve risultare arrostita o stufata, ad es. spezzatino, deve dapprima venire rosolata sul fornello.

Durata cottura

La durata di cottura non dipende dal peso ma dallo spessore e dalla consistenza della carne. Più voluminoso è il taglio, più lunga è la durata di cottura. Un taglio di 500 g e alto 10 cm impiega più tempo per cuocere di un pezzo di 500 g, alto 5 cm.

Consigli

– Se la carne deve conservare il suo **sapore e aroma**, ad esempio il lesso, si consiglia di usare un recipiente di cottura con fori. Sistemare sotto un recipiente senza fori per raccogliere il succo che cola. Col succo si potrà preparare una salsina o congelarlo per usarlo al momento opportuno.
– Per preparare un **brodo saporito** si consiglia di usare gallina da brodo, e manzo: garretto, punta di petto, costolette e ossi. Mettere in un recipiente la carne, le verdure da brodo e acqua fredda. Più prolungata è la cottura, più saporito risulta il brodo concentrato.

Impostazioni

programmi automatici | carne | ... | cott. al vapore

oppure

cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

I dati della durata di cottura riportati nella tabella sono indicativi. All'inizio consigliamo di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario si potrà prolungare la cottura.

Carne	🕘 [min]
ossobuco di manzo, coperto con acqua	110–120
stinco	135–140
filetto di pollo	8–10
ossobuco	105–115
costole, coperte con acqua	110–120
vitello, trinciata	3–4
costolette affumicate	6–8
agnello, spezzatino	12–16
tacchino	60–70
involtini di tacchino	12–15
scaloppina di tacchino	4–6
piancostato, coperto con acqua	130–140
manzo, spezzatino	105–115
gallina da brodo, coperta con acqua	80–90
punta di scamone lesso	110–120

🕘 Durata cottura

Insaccati

Impostazioni

programmi automatici | insaccati | ... | cott. al vapore

oppure

cottura al vapore
Temperatura: 90 °C
Durata: v. tabella

Insaccati	🕘 [min]
würstel	6–8
salsiccia	6–8
salsiccia bianca	6–8

🕘 Durata cottura

Pesce

Alimenti freschi

Preparare il pesce come di consueto, ad es. eviscerarlo, squamarlo ecc.

Alimenti surgelati

Il pesce non dovrà venire scongelato completamente. Basta che la superficie sia sufficientemente molle per trattenere le spezie.

Operazioni preliminari

Spruzzare il pesce con succo di limone o lime prima. Questo procedimento rende la polpa del pesce più compatta.

Non occorre salare il pesce, perché i sali minerali che contiene e che lo rendono saporito rimangono inalterati con la cottura a vapore.

Recipienti di cottura

Ungere i recipienti con fori.

Ripiano

Se si cuoce il pesce in un recipiente forato e contemporaneamente si cuociono altri alimenti in altri recipienti di cottura, evitare che il liquido del pesce goccioli sugli altri alimenti introducendo il recipiente col pesce direttamente sopra la leccarda/la placca universale (a seconda del modello).

Temperatura

85–90 °C
Cottura delicata di pesci delicati come la sogliola.

100 °C
Cottura di tipi di pesce dalla polpa compatta, quali nasello e salmone. Cottura di pesci in salsa o in brodo.

Durata cottura

La durata di cottura non dipende dal peso ma dallo spessore e dalla consistenza della pietanza. Più voluminoso è il pezzo, più lunga è la durata di cottura. Un pezzo di pesce di 500 g e alto 3 cm impiega più tempo per cuocere di un pezzo di 500 g, alto 2 cm.

Più lunga è la cottura del pesce, più la polpa sarà compatta. Attenersi alla durata di cottura indicata. Se il pesce non risulta abbastanza cotto, proseguire la cottura per pochi minuti.

Prolungare la durata di cottura di alcuni minuti se il pesce viene cotto in umido con salsa o fumetto.

Consigli

– Se si usano spezie o erbe aromatiche come l'aneto, si esalta il sapore del pesce.
– Per la cottura, i pesci più grandi vanno disposti in verticale. In questo caso sostenerli utilizzando una tazzina rovesciata o simile sul fondo del recipiente di cottura. Appoggiarvi il pesce con la pancia aperta.
– Gli scarti del pesce come lische, pinne e testa possono essere usati per preparare una **fondo di pesce**, aggiungendo acqua e verdure da brodo. Cuocere a 100 °C per 60-90 minuti. Più prolungata è la cottura, più saporito risulta il fondo di pesce.
– Per la preparazione di **pesce al blu** il pesce viene cotto in aceto (rapporto acqua : aceto secondo la ricetta). È importante non danneggiare la pelle del pesce. Pesci adatti a questa preparazione sono: trote, carpe, anguille e salmone.

Impostazioni

programmi automatici | pesce | ... | cott. al vapore

oppure

cottura al vapore
Temperatura: v. tabella
Durata: v. tabella

Cottura al vapore

I dati della durata di cottura riportati nella tabella sono indicativi per il pesce fresco. All'inizio consigliamo di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario si potrà prolungare la cottura.

Pesce	[°C]	[min]
anguilla	100	5–7
persico, filetti	100	8–10
orata, filetti	85	3
trota, 250 g	90	10–13
halibut, filetti	85	4–6
merluzzo, filetti	100	6
carpa, 1,5 kg	100	18–25
filetto di salmone	100	6–8
trancio di salmone	100	8–10
trota salmonata	90	14–17
pangasio, filetti	85	3
filetti di scorpena	100	6–8
eglefino, filetti	100	4–6
filetto di platessa	85	4–5
coda di rospo, fettine	85	8–10
sogliola, filetti	85	3
rombo, filetti	85	5–8
filetto di tonno	85	5–10
lucioperca	85	4

Temperatura / Durata cottura

Crostacei

Operazioni preliminari

Scongelare i crostacei prima di cuocerli.

Sgusciarli, eliminare le interiora e lavarli.

Recipienti di cottura

Ungere i recipienti con fori.

Durata cottura

Più a lungo si cuociono i crostacei, più duri diventano. Attenersi ai tempi di cottura indicati.

Prolungare la durata di cottura di alcuni minuti se i crostacei vengono cotti in umido con salsa o fumetto.

Impostazioni

programmi automatici | crostacei | ... | cott. al vapore

oppure

cottura al vapore
Temperatura: v. tabella
Durata: v. tabella

	[°C]	[min]
gamberetti	90	3
gamberi	90	3
gamberi imperiali	90	4
granchi	90	3
aragosta	95	10–15
shrimps	90	3

Temperatura / Durata cottura

Cottura al vapore

Molluschi

Alimenti freschi

⚠ Pericolo di intossicazione!
Usare solo conchiglie chiuse! A cottura ultimata eliminare assolutamente le conchiglie rimaste chiuse.

Prima della cottura, lasciare nell'acqua per alcune ore le conchiglie fresche per eliminare eventuali residui di sabbia. Successivamente spazzolare accuratamente le conchiglie per eliminare i residui fibrosi.

Alimenti surgelati

Scongelare i molluschi surgelati prima di cuocerli.

Durata cottura

Più a lungo si cuociono i molluschi, più dura diventa la carne del mollusco. Attenersi ai tempi di cottura indicati.

Impostazioni

programmi automatici | molluschi | ... | cott. al vapore

oppure

cottura al vapore
Temperatura: v. tabella
Durata: v. tabella

	[°C]	[min]
lepadi	100	2
noci di mare	100	2
cozze	90	12
capesante	90	5
cannolicchi	100	2–4
vongole veraci	90	4

Temperatura / Durata cottura

Riso

Il riso aumenta di volume durante la cottura e va quindi cotto con liquido. A seconda della varietà, il riso assorbe più o meno liquido. Il rapporto tra riso e liquido di cottura è pertanto diverso.

Il riso assorbe tutto il liquido di cottura e quindi conserva tutte le sue sostanze nutritive.

Impostazioni

programmi automatici | riso | ... | cott. al vapore

oppure

cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

	Rapporto riso : liquido di cottura	🕘 [min]
riso basmati	1 : 1,5	15
riso parboiled	1 : 1,5	23–25
riso a chicchi tondi		
riso con latte	1 : 2,5	30
risotto	1 : 2,5	18–19
riso integrale	1 : 1,5	26–29
riso selvatico	1 : 1,5	26–29

🕘 Durata cottura

Cottura al vapore

Pasta

Pasta industriale

Con la cottura, la pasta industriale aumenta di volume e deve quindi venir cotta con liquido. Il liquido di cottura deve coprire bene la pasta. La pasta si cuoce meglio se si usa acqua calda.

Prolungare la durata di cottura indicata dal produttore di ca. $^1/_3$.

Alimenti freschi

La pasta fresca, esposta ad es. nel bancone frigorifero, non deve essere cotta nel liquido. Metterla quindi in un recipiente imburrato con fori.

Smuovere la pasta attaccata e distribuirla uniformemente nel recipiente di cottura.

Impostazioni

programmi automatici | pasta | ... | cott. al vapore

oppure

cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

Alimenti freschi	🕘 **[min]**
gnocchi	2
gnocchi bavaresi	1
ravioli	2
gnocchetti	1
tortellini	2
Pasta industriale, coperta con acqua	
fettuccine	14
pasta per brodo	8

🕘 Durata cottura

Canederli

Coprire bene con acqua i canederli confezionati nel sacchettino di cottura in quanto non assorbirebbero sufficiente liquido e si sbriciolerebbero anche se precedentemente lasciati a mollo.

Mettere i canederli freschi in un recipiente con fori e unto.

Impostazioni

programmi automatici | pasta | ... | cott. al vapore

oppure

cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

	🕘 [min]
brioche al vapore	30
gnocchi lievitati	20
canederli di patate nel sacchettino di cottura	20
canederli di pane nel sacchettino di cottura	18–20

🕘 Durata cottura

Cottura al vapore

Cereali

I cereali aumentano di volume durante la cottura e vanno quindi cotti con liquido. Il rapporto tra cereali e liquido di cottura dipende dal tipo di cereali.

I chicchi dei cereali possono essere cotti interi o sminuzzati.

Impostazioni

programmi automatici | cereali | ... | cott. al vapore

oppure

cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

	Rapporto cereali : liquido di cottura	🕘 [min]
amaranto	1 : 1,5	15–17
bulgur	1 : 1,5	9
grano verde, intero	1 : 1	18–20
grano verde, sminuzzato	1 : 1	7
avena, intera	1 : 1	18
avena, sminuzzata	1 : 1	7
miglio	1 : 1,5	10
polenta	1 : 3	10
quinoa	1 : 1,5	15
segale, intera	1 : 1	35
segale, sminuzzata	1 : 1	10
grano, intero	1 : 1	30
grano, sminuzzato	1 : 1	8

🕘 Durata cottura

Legumi, secchi

Prima di cuocerli, i legumi secchi vanno lasciati a mollo nell'acqua fredda per almeno 10 ore. Se lasciati a mollo, i legumi risultano più saporiti e il tempo di cottura si abbrevia. Durante la cottura, i legumi che sono stati messi a mollo precedentemente devono essere coperti con acqua.

Le **lenticchie** non si devono mettere a mollo.

Per i legumi che non sono stati messi a mollo precedentemente, a seconda del tipo, ci si deve attenere a un determinato rapporto legumi : liquido di cottura.

Impostazioni

programmi automatici | legumi | ... | cott. al vapore

oppure

cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

Messi a mollo	
	🕘 **[min]**
Fagioli	
fagioli kidney	55–65
fagioli rossi (fagioli azuki)	20–25
fagioli neri	55–60
fagioli borlotti	55–65
fagioli bianchi	34–36
Piselli	
piselli gialli	40–50
piselli verdi, sbucciati	27

🕘 Durata cottura

Cottura al vapore

Non messi a mollo		
	Rapporto legumi : liquido di cottura	**🕘 [min]**
Fagioli		
fagioli kidney	1 : 3	130–140
fagioli rossi (fagioli azuki)	1 : 3	95–105
fagioli neri	1 : 3	100–120
fagioli borlotti	1 : 3	115–135
fagioli bianchi	1 : 3	80–90
Lenticchie		
lenticchie scure	1 : 2	13–14
lenticchie rosse	1 : 2	7
Piselli		
piselli gialli	1 : 3	110–130
piselli verdi, sbucciati	1 : 3	60–70

🕘 Durata cottura

Uova di gallina

Per cuocere le uova, usare un recipiente con fori.

Non occorre pungere il guscio delle uova. Con la cottura al vapore, le uova non scoppiano in quanto si riscaldano lentamente durante la fase di riscaldamento.

Se si cuociono frittate o altre ricette con uova, usare un recipiente senza fori, precedentemente unto.

Impostazioni

programmi automatici | uova di gallina | ... | cott. al vapore

oppure

cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

	🕘 [min]
small	
alla coque	3
cottura media	5
sode	9
medium	
alla coque	4
cottura media	6
sode	10
large	
alla coque	5
cottura media	6–7
sode	12
extra large	
alla coque	6
cottura media	8
sode	13

🕘 Durata cottura

Cottura al vapore

Frutta

Per conservare il succo che esce, usare un recipiente senza fori. Se si usa un recipiente di cottura con fori, sistemare sotto un recipiente senza fori, per raccogliere il succo che cola.

Consiglio: è possibile usare il succo della frutta per aggiungerlo a una torta.

Impostazioni

programmi automatici | frutta | ... | cott. al vapore

oppure

cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

	🕘 [min]
mele, a pezzetti	1–3
pere, a pezzetti	1–3
ciliegie	2–4
mirabelle	1–2
nettarine/pesche, a pezzetti	1–2
susine	1–3
cotogne, tagliate a dadini	6–8
rabarbaro, a pezzetti	1–2
uva spina	2–3

🕘 Durata cottura

Cottura menù – manuale

Per la cottura menù disattivare la riduzione vapore (v. capitolo "Impostazioni – Riduzione vapore").

La cottura di un intero menù prevede di cuocere diversi alimenti, con diversi tempi di cottura, contemporaneamente in modo che siano pronti alla stessa ora. Ad esempio filetto di scorfano con riso e broccoli. Gli alimenti vanno introdotti a seguire, cominciando da quello che ha il tempo di cottura più lungo, in modo che siano tutti pronti per l'ora prevista.

Ripiano

Inserire gli alimenti che gocciolano (ad es. il pesce) o che possono colorare gli altri (ad es. le rape rosse) direttamente sopra la leccarda/la placca universale. Così si evita che trasmettano sapore e colore gocciolando sull'alimento sottostante.

Temperatura

Quando si cuociono menù completi, si deve impostare la temperatura di 100 °C, che è quella che vale per la maggior parte degli alimenti.
Per la cottura di menù non utilizzare la temperatura inferiore se per i diversi alimenti viene consigliata una temperatura diversa, ad es. per il filetto d'orata (85 °C) e per le patate (100 °C).

Se per un alimento è consigliata una temperatura di 85 °C, testare prima il risultato della cottura a 100 °C. Alcuni tipi di pesce, infatti, come la platessa o la sogliola, diventano un po' duri se cotti a 100 °C.

Durata cottura

Se si aumenta la temperatura consigliata, il tempo di cottura deve essere ridotto di ca. $^1/_3$.

Esempio

Riso	20 minuti
Filetto di scorpena	6 minuti
Broccoli	4 minuti

20 minuti meno 6 minuti = 14 minuti (1° durata di cottura: riso)

6 minuti meno 4 minuti = 2 minuti (2° durata di cottura: filetto di scorpena)

Resto = 4 minuti (3° durata di cottura: broccoli)

Durate di cottura	20 min. per il riso		
		6 min. per il filetto di scorpena	
			4 min. per i broccoli
Impostazione	14 min.	2 min.	4 min.

Cottura al vapore

Operazioni

- Introdurre nel vano cottura prima il riso.
- Impostare il 1° tempo di cottura, quindi 14 minuti.
- Quando i 14 minuti sono passati, introdurre il filetto di scorpena nel forno a vapore.
- Impostare il 2° tempo di cottura, quindi 2 minuti.
- Quando i 2 minuti sono passati, introdurre i broccoli nel forno a vapore.
- Impostare il 3° tempo di cottura, quindi 4 minuti.

Con questa modalità di cottura delicata gli alimenti vengono cotti in un sacchetto per sottovuoto lentamente e a basse temperature costanti.

Grazie al sottovuoto durante il procedimento di cottura non evaporano liquidi e tutte le sostanze nutritive e gli aromi rimangono intatti.

Il risultato di cottura è un alimento ricco di aroma e cotto omogeneamente.

Utilizzare solo alimenti freschi e di buona qualità.

Osservare le norme igieniche e mantenere intatta la catena del freddo.

Utilizzare solo sacchetti per sottovuoto resistenti alle alte temperature e alla cottura.

Non cuocere gli alimenti nella confezione di vendita, ad es. surgelati sottovuoto, dato che forse non è stato utilizzato un sacchetto per sottovuoto adatto.

Non utilizzare più volte il sacchetto per sottovuoto.

Utilizzare solo l'apposita macchina per confezioni sottovuoto, che garantisca un sottovuoto del 99,8 %.

Consigli importanti per l'uso

Per ottenere un risultato di cottura ottimale, osservare le seguenti indicazioni.

– Utilizzare meno spezie ed erbe che con la preparazione tradizionale, perché l'influsso sul gusto dell'alimento è maggiore.
È possibile cuocere l'alimento anche senza speziarlo e condirlo al termine del procedimento di cottura.

– Se si aggiungono sale, zucchero e liquidi la durata di cottura si riduce.

– Con l'aggiunta di alimenti acidi tipo limone o aceto l'alimento assume maggiore consistenza.

– Non utilizzare alcol o aglio, dal momento che potrebbe insorgere un retrogusto sgradevole.

– Utilizzare solo sacchetti per sottovuoto adatti alle dimensioni dell'alimento. Se il sacchetto per sottovuoto è troppo grande, può rimanervi troppa aria all'interno.

– Se si vogliono cuocere più alimenti in un sacchetto per sottovuoto, disporre gli alimenti gli uni vicini agli altri nel sacchetto.

– Se si intendono cuocere più sacchetti per il sottovuoto contemporaneamente, disporli uno vicino all'altro sulla griglia.

– Le durate di cottura dipendono dallo spessore dell'alimento.

– In caso di temperature elevate e/o lunga durata di cottura può insorgere la mancanza di acqua. Verificare di tanto in tanto le indicazioni nel display.

– Tenere lo sportello chiuso durante il procedimento di cottura. Aprire lo sportello allunga il procedimento di cottura e può condurre ad altri risultati di cottura.

Consigli

– Congelare i liquidi, ad es. marinate, prima di mettere l'alimento sottovuoto per evitare una fuoriuscita di liquidi dal sacchetto sottovuoto.

– Per il riempimento, rivoltare verso l'esterno i bordi del sacchetto per sottovuoto. In questo modo si ottengono punti di saldatura puliti.

– Se non si desidera consumare l'alimento immediatamente dopo il procedimento di cottura, immergerlo immediatamente in acqua ghiacciata e conservarlo al massimo a 3 °C. In questo modo si conserva qualità e sapore e si prolunga la conservazione.

– Dopo la cottura, tagliare il sacchetto del sottovuoto da tutti i lati, così da poter giungere meglio all'alimento.

– Poco prima di servire aumentare la temperatura di arrostitura di carne e pesce compatto (ad es. salmone). In questo modo gli aromi dell'arrostitura si possono sviluppare al meglio.

– Utilizzare il sugo o la marinata di verdure, pesce o carne per preparare delle salse.

– Servire le pietanze su piatti preriscaldati.

Operazioni

■ Risciacquare gli alimenti con acqua fredda e asciugarli.

■ Disporre gli alimenti in un sacchetto per sottovuoto e aggiungervi spezie o liquidi.

■ Creare il sottovuoto, azionando l'apposita macchina.

■ Posizionare gli alimenti sottovuoto (in caso di più sacchetti, disporli l'uno vicino all'altro) sulla griglia.

■ Selezionare Sous-vide.

■ Eventualmente modificare la temperatura proposta.

■ Confermare con OK.

■ Impostare la durata di cottura. È possibile selezionare una durata tra 1 minuto e 10 ore.

■ Confermare con OK.

Cause possibili per risultati scarsi

Il sacchetto per sottovuoto si è aperto:

– la saldatura non era pulita o abbastanza stabile e si è aperta;

– il sacchetto è stato danneggiato da un osso appuntito.

La pietanza ha un sapore strano:

– errato stoccaggio della pietanza, la catena del freddo è stata interrotta;

– le mani o le superfici di lavoro non erano perfettamente pulite;

– alcuni ingredienti (ad es. spezie) erano dosati in maniera errata;

– il sacchetto o la linea di saldatura non erano perfetti;

– il sottovuoto era inferiore a 99,8 %;

– la pietanza non è stata consumata o raffreddata dopo il procedimento di cottura.

Alimenti	Aggiunto prima		[°C]	[min]
	zucchero	sale		
Pesce				
filetto di merluzzo, spesso 2,5 cm		x	54	35
filetto di salmone, spesso 3 cm		x	52	30
coda di rospo, fettine		x	62	18
filetto di lucioperca, spesso 2 cm		x	55	30
Verdura				
rosette di cavolfiore, da medie a grandi		x	85	40
zucca di Hokkaido, a fette		x	85	15
cavolo rapa, a rondelle		x	85	30
asparagi bianchi, interi	x	x	85	22–27
patate dolci, a fette		x	85	18
Frutta				
ananas, a fette	x		85	75
mele, a fette	x		80	20
banane baby, intere			62	10
pesche, a metà	x		62	25–30
rabarbaro, a pezzetti			75	13
prugne, a metà	x		70	10–12
Varie				
fagioli bianchi, messi ammollo in rapporto 1 : 2 (fagioli : liquido)		x	90	240
gamberetti, sgusciati e privati di midollino		x	56	19–21
uovo di gallina, intero			65–66	60
capesante, sgusciate			52	25
scalogno, intero	x	x	85	45–60
seppie			75	330

Temperatura / Durata cottura

Sous-vide

Alimenti	Aggiunto prima		[°C]		[min]
	zuc-chero	sale	cottura media*	ben cotto/a*	
Carne					
petto d'anatra, intero		x	66	72	35
punta di scamone di vitello, intera		x	57	61	360
sella di agnello con ossa			58	62	50
bistecca di filetto di manzo, spessa 4 cm			56	61	120
bistecca di scamone di manzo, spessa 2,5 cm			56	–	120
filetto di maiale, intero		x	63	67	60

Temperatura / Durata cottura

* Grado di cottura

Il grado di cottura "ben cotto/a" corrisponde a un grado di temperatura nucleo superiore a "cottura media", tuttavia non corrisponde al classico "completamente cotto".

Riscaldare

Nel forno a vapore gli alimenti si riscaldano delicatamente, non si prosciugano e non risultano scotti. Si riscaldano omogeneamente e non occorre mescolarli di tanto in tanto.

È possibile riscaldare piatti completi a porzioni (carne, verdure, patate) oppure singoli alimenti.

Recipienti di cottura

Per piccole porzioni si può usare un piatto, per grandi porzioni un recipiente di cottura.

Durata

La durata di riscaldamento non dipende dal numero delle porzioni o dal recipiente di cottura.

Le durate indicate nella tabella si riferiscono a una porzione media per un piatto o recipiente. Prolungare la durata per quantitativi piuttosto grandi.

Consigli

– Non riscaldare grosse porzioni intere, ad esempio arrosto, ma piccole porzioni come piatto completo.

– Tagliare a metà gli alimenti compatti, ad es. peperoni ripieni o arrotolato.

– Gli alimenti impanati, ad es. fettine di carne, non risultano croccanti.

– Riscaldare separatamente le salse. Eccezioni sono pietanze preparate con intingolo (ad es. spezzatino).

Operazioni

- Coprire gli alimenti con un piatto fondo, un coperchio o una pellicola resistente al vapore e alla temperatura (fino a 100 °C).
- Collocare il piatto o recipiente sulla griglia.

Impostazioni

usi speciali | riscaldare
oppure
cottura al vapore

Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

	🕘 [min]
contorno (pasta, riso, ecc.)	8–10
piatto unico	8–10
filetto di pesce	6–8
carne	8–10
pollame	8–10
verdura	8–10
minestra	8–10
menù completi	8–10

🕘 Durata

Scongelare

Con il forno a vapore gli alimenti si scongelano molto più in fretta che a temperatura ambiente.

Temperatura

La temperatura ottimale per scongelare è di 60 °C.
Eccezioni: per la carne tritata e la selvaggina 50 °C.

Operazioni preliminari e successive

Togliere, se necessario, gli alimenti surgelati dalla confezione.
Eccezioni: il pane e i dolci vanno lasciati nella confezione per evitare che assorbano umidità e diventino molli.

Dopo aver tolto i surgelati dall'apparecchio, lasciarli riposare per un po' di tempo a temperatura ambiente. Questo cosiddetto tempo di compensazione è necessario per consentire al calore di distribuirsi uniformemente dall'esterno all'interno degli alimenti.

Recipienti di cottura

⚠ Pericolo di salmonellosi!
Eliminare il liquido di carne e pollame! Evitare assolutamente di usarlo!

I surgelati che formano liquido, ad es. pollame, vanno sistemati su un recipiente di cottura forato con sotto la leccarda/la placca universale (a seconda del modello). In tal modo i surgelati non rimangono nel liquido che si forma.

Gli alimenti che non perdono liquido si possono scongelare in un recipiente di cottura non forato.

Consigli

– Il pesce non dovrà venire scongelato completamente. Basta che la superficie sia sufficientemente molle per trattenere le spezie. A seconda dello spessore bastano da 2 a 5 minuti.
– Trascorso metà tempo, smuovere e separare i surgelati di piccole dimensioni o a bocconcini, ad es. bacche, spezzatino di carne.
– Non congelare di nuovo gli alimenti scongelati!
– Per le pietanze surgelate già pronte, attenersi alle indicazioni sulla confezione.

Impostazioni

usi speciali | scongelare
oppure
cottura al vapore

Temperatura: v. tabella
Durata di scongelamento: v. tabella

Alimenti da scongelare	Quantità	[°C]	[min]	[min]
Latticini				
formaggio a fette	125 g	60	15	10
ricotta (quark)	250 g	60	20–25	10–15
panna	250 g	60	20–25	10–15
formaggio molle	100 g	60	15	10–15
Frutta				
passato di mele	250 g	60	20–25	10–15
mele, a pezzi	250 g	60	20–25	10–15
albicocche	500 g	60	25–28	15–20
fragole	300 g	60	8–10	10–12
lamponi/ribes	300 g	60	8	10–12
ciliegie	150 g	60	15	10–15
pesche	500 g	60	25–28	15–20
susine	250 g	60	20–25	10–15
uva spina	250 g	60	20–22	10–15
Verdura				
congelata in blocco	300 g	60	20–25	10–15
Pesce				
pesce, filetti	400 g	60	15	10–15
trote	500 g	60	15–18	10–15
astice	300 g	60	25–30	10–15
granchi	300 g	60	4–6	5
Piatti pronti				
carne, verdura, contorni/piatti unici/zuppe	480 g	60	20–25	10–15
Carne				
arrosto a fette	125–150 g l'uno	60	8–10	15–20
carne tritata	250 g	50	15–20	10–15
carne tritata	500 g	50	20–30	10–15
spezzatino	500 g	60	30–40	10–15

Usi speciali

Alimenti da scongelare	Quantità	[°C]	[min]	[min]
spezzatino	1000 g	60	50–60	10–15
fegato	250 g	60	20–25	10–15
sella di lepre	500 g	50	30–40	10–15
sella di capriolo	1000 g	50	40–50	10–15
fettine/costolette/salsicce	800 g	60	25–35	15–20
Pollame				
pollo	1000 g	60	40	15–20
pollo, cosce	150 g	60	20–25	10–15
pollo, fettine	500 g	60	25–30	10–15
tacchino, cosce	500 g	60	40–45	10–15
Pasticcini				
dolci di pasta sfoglia/pasta lievitata	–	60	10–12	10–15
dolci e torte di pasta soffice	400 g	60	15	10–15
Pane/panini				
panini	–	60	30	2
pane scuro a fette	250 g	60	40	15
pane integrale a fette	250 g	60	65	15
pane bianco a fette	150 g	60	30	20

Temperatura / Durata di scongelamento / Tempo di compensazione

Sterilizzare

Usare frutta e verdura di prima qualità, fresca e senza ammaccature o parti guaste.

Vasetti

Usare vasetti e coperchi in ottimo stato e lavati accuratamente. È possibile usare vasetti con coperchio avvitabile o con coperchio di vetro e guarnizione di gomma.

Per una preparazione omogenea, si consiglia espressamente di usare vasetti della stessa grandezza.

Dopo aver riempito i vasetti, pulire il bordo con uno straccio pulito e acqua calda. Successivamente chiudere i vasetti.

Frutta

Cernere accuratamente la frutta, lavarla brevemente ma bene e lasciarla sgocciolare. Lavare con precauzione le bacche facendo attenzione a non schiacciarle.

Eliminare eventualmente bucce, piccioli, semi e noccioli. Tagliare a pezzi la frutta grossa. Tagliare le mele a spicchi.

Punzecchiare la buccia di frutta più grande con nocciolo (susine, prugnoli, albicocche) più volte con una forchetta o uno stuzzicadenti, per evitare che scoppi.

Verdura

Cernere, lavare e, se necessario, tagliare a pezzi la verdura.

Sbollentare la verdura, affinché conservi il suo colore (v. voce "Sbollentare").

Quantità

Mettere gli alimenti senza comprimerli nei vasetti, mantenendo al minimo 3 cm liberi sotto il bordo. Se si comprimono gli alimenti, le cellule rimangono danneggiate. Battere delicatamente il vasetto con gli alimenti su un canovaccio, per distribuire meglio il contenuto. Versare nel vasetto il liquido. Il contenuto deve rimanere coperto dal liquido.

Per la frutta, aggiungere una soluzione zuccherata; per la verdura una soluzione con sale o aceto.

Carne e salsicce

Arrostire o cuocere la carne non ultimando del tutto la cottura. Disporre la carne nei vasetti e versarvi il fondo di cottura, diluito con acqua o brodo di cottura. Fare attenzione che il bordo del vasetto sia pulito e privo di grasso. Riempire i vasetti solo fino a metà, dato che la massa di carne si alza durante la sterilizzazione.

Consigli

– Sfruttare il calore residuo togliendo i vasetti dal vano 30 minuti dopo averlo spento.

– Coprire i vasetti con un panno e lasciarli raffreddare lentamente per 24 ore circa.

Usi speciali

Operazioni

- Inserire la griglia nel ripiano più in basso.
- Sistemare sulla griglia i vasetti della stessa grandezza. I vasetti non devono toccarsi.

Impostazioni

usi speciali | conserve
oppure
cottura al vapore

Temperatura: v. tabella
Durata di conservazione: v. tabella

Alimenti da conservare	**[°C]**	*** [min]**
Bacche		
ribes	80	50
uva spina	80	55
mirtilli rossi	80	55
Frutta con nocciolo		
ciliegie	85	55
mirabelle	85	55
susine	85	55
pesche	85	55
regina Claudia	85	55
Frutta con torsolo		
mele	90	50
passato di mele	90	65
cotogne	90	65
Verdura		
fagioli	100	120

Alimenti da conservare	[°C]	* [min]
fagioli grossi	100	120
cetrioli	90	55
bietole rosse	100	60
Carne		
precotta	90	90
arrostita	90	90

Temperatura / Durata

* I tempi sono indicati per vasetti di vetro da 1 litro. Per vasetti da mezzo litro, il tempo si riduce di 15 minuti; per vasetti da 1/4 di litro di 20 minuti.

Estrarre succhi

Con il forno a vapore è possibile estrarre il succo da frutta polposa o mediamente dura.

I frutti particolarmente maturi sono più adatti; infatti più maturo è un frutto più aromatico è il succo.

Operazioni preliminari

Cernere e lavare la frutta ed eliminare eventualmente le parti guaste.

Togliere il peduncolo da uva e visciole poiché contiene sostanze amare. Non occorre eliminare il peduncolo delle bacche.

Tagliare la frutta grossa, ad es. mele, in pezzi di 2 cm circa. Più dura è la frutta o la verdura, più minutamente si dovrà tagliare.

Consigli

– Per ottenere un succo più saporito, mescolare frutta dolce e asprigna.

– Per la maggior parte della frutta vale: per ottenere una maggiore quantità di succo e un aroma migliore, aggiungere alla frutta zucchero e lasciarla riposare per alcune ore. Per 1 kg di frutta dolce si consiglia di aggiungere 50–100 g di zucchero; per 1 kg di frutta asprigna, invece, 100–150 g.

– Se si desidera conservare il succo, versarlo ancora caldo in bottiglie pulite e chiuderle subito.

Operazioni

- Sistemare la frutta già preparate in un recipiente di cottura con fori.
- Sistemare sotto un recipiente senza fori oppure una leccarda per raccogliere il succo che si forma.

Impostazioni

cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: 40–70 minuti

Cottura menù

È possibile cuocere contemporaneamente fino a tre diverse pietanze, ad es. pesce con contorno e verdure.
La sequenza della selezione delle pietanze è indifferente. Il forno a vapore ordina automaticamente le pietanze per durata del tempo di cottura: l'alimento che richiede più tempo per cuocere deve essere introdotto per primo.

Le funzioni fine alle e start ore non sono a disposizione per la cottura menù.

Operazioni

- Accendere il forno a vapore.
- Riempire il serbatoio dell'acqua e inserirlo fino alla battuta di arresto.
- Introdurre eventualmente la leccarda/placca universale (a seconda del modello).
- Selezionare usi speciali | cottura menù.
- Selezionare l'alimento desiderato.

A seconda dell'alimento è poi richiesto di immettere dimensione e grado di cottura.

- Selezionare o immettere i valori richiesti ed eventualmente confermare con OK.
- Selezionare aggiungere l'alimento.
- Selezionare l'alimento desiderato e procedere come per il primo.
- Ripetere eventualmente il procedimento anche per il terzo alimento.

Dopo aver confermato avvio cottura menù nel display appare l'alimento che deve essere introdotto. Al termine della fase di riscaldamento viene visualizzato a che ora introdurre il prossimo alimento. Questo procedimento si ripete eventualmente per il terzo alimento.

E' possibile combinare anche alimenti non indicati. Indicazioni relative a ciò si trovano al capitolo "Cottura menù – manuale".

Preparare yogurt

Per preparare lo yogurt in casa, usare yogurt fresco o fermenti per yogurt acquistabili nei negozi di prodotti biologici.

Usare yogurt naturale con colture fresche e senza additivi. Lo yogurt riscaldato non è indicato.

Lo yogurt deve essere fresco (breve tempo di conservazione).

Per preparare lo yogurt si può usare latte UHT a lunga scadenza, non freddo, o latte fresco.
Latte UHT può essere usato senza alcun trattamento ulteriore. Il latte fresco dovrebbe prima venir riscaldato a 90 °C (non farlo bollire!) e poi lasciato raffreddare a 35 °C. Se si usa latte fresco anziché a lunga scadenza (UHT) lo yogurt risulta più denso.

Lo yogurt e il latte devono avere lo stesso contenuto di sostanze grasse.

I vasetti non possono essere mossi o agitati durante il tempo di stoccaggio.

Dopo la preparazione, lo yogurt deve essere raffreddato immediatamente nel frigorifero.

La densità, la percentuale di grassi e le colture utilizzate nel yogurt iniziale, influenzano la consistenza dello yogurt preparato. Non tutti gli yogurt sono adatti come yogurt iniziale.

Cause possibili per risultati scarsi

Lo yogurt non è denso:
conservazione sbagliata dello yogurt iniziale, è stata interrotta la refrigerazione, la confezione era danneggiata, il latte non è stato riscaldato abbastanza.

Si è depositato del liquido:
i vasetti sono stati mossi, lo yogurt non è stato raffreddato abbastanza velocemente.

Lo yogurt è granuloso:
il latte è stato riscaldato troppo, il latte non era ineccepibile, il latte e lo yogurt iniziale non sono stati mescolati in modo regolare.

Consiglio: se si usano fermenti per yogurt, è possibile preparare lo yogurt con latte e panna mescolati. Mescolare $^{3}/_{4}$ di litro di latte con $^{1}/_{4}$ di litro di panna.

Operazioni

- Mescolare 100 g di yogurt con 1 litro di latte oppure aggiungere al latte i fermenti per lo yogurt secondo le istruzioni sulla confezione.
- Versare il latte preparato in vasetti e chiuderli.
- Disporre i vasetti chiusi in un recipiente di cottura oppure sulla griglia. I vasetti non devono toccarsi.
- Appena la durata di preparazione è terminata, mettere i vasetti subito in frigorifero. Non muovere i vasetti inutilmente.

Impostazioni

programmi automatici | speciale | preparare yogurt

oppure

cottura al vapore
Temperatura: 40 °C
Durata: 5:00 ore

Far lievitare la pasta

Operazioni

- Preparare la pasta secondo la ricetta.
- Coprire la terrina con la pasta e sistemarla sulla griglia.

Impostazioni

usi speciali | far lievitare la pasta
Durata: a seconda della ricetta

oppure

cottura al vapore
Temperatura: 40 °C
Durata: a seconda della ricetta

Stemperare gelatina

Operazioni

- Mettere a mollo per 5 minuti in acqua fredda **i fogli di gelatina**. I fogli di gelatina devono essere coperti bene dall'acqua. Strizzare i fogli di gelatina ed eliminare l'acqua dal recipiente. Rimettere i fogli di gelatina strizzati nel recipiente.
- Mettere la **gelatina in polvere** in un recipiente e aggiungere acqua come indicato sulla confezione.
- Coprire il recipiente e sistemarlo sulla griglia.

Impostazioni

programmi automatici | speciale | stemperare gelatina

oppure

cottura al vapore
Temperatura: 90 °C
Durata: 1 minuto

Fondere cioccolato

Nel forno a vapore è possibile fondere ogni specie di cioccolato.

Operazioni

- Sminuzzare il cioccolato. Mettere la glassa al cioccolato nella confezione chiusa in un recipiente con fori.
- Se la quantità è piuttosto grande, mettere il cioccolato in un recipiente senza fori; se è piccola, in una tazza o ciotola.
- Coprire il recipiente col coperchio o una pellicola resistente al vapore e alla temperatura (fino a 100 °C).
- Se il quantitativo è grande, mescolare di tanto in tanto il cioccolato.

Impostazioni

programmi automatici | speciale | fondere cioccolato

oppure

cottura al vapore
Temperatura: 65 °C
Durata: 20 minuti

Pelare alimenti

Operazioni

- Incidere verdura e frutta (pomodori, nettarine ecc.) a forma di croce sulla parte del picciolo. Successivamente sarà facile togliere la buccia.
- Mettere gli alimenti in un recipiente con fori.
- Sciacquare subito con acqua fredda le mandorle appena tolte dall'apparecchio. In caso diverso non è possibile pelarle.

Impostazioni

cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

Alimenti	◴ [min]
albicocche	1
mandorle	1
nettarine	1
peperoni	4
pesche	1
pomodori	1

◴ Durata

Conservare mele

La conservabilità di mele non trattate può essere prolungata. Se il locale è asciutto, fresco e ben ventilato, le mele si conservano bene per 5, 6 mesi. È possibile conservare solo le mele, non altra frutta con semi.

Impostazioni

programmi automatici | frutta | mele | intero/a | conservare

oppure

cottura al vapore
Temperatura: 50 °C
Durata di conservazione: 5 minuti

Sbollentare

La verdura dovrebbe venire sbollentate prima di congelarla. In tal modo gli alimenti sbollentati e congelati si conservano meglio.

La verdura sbollentata e congelata conserva meglio il suo colore naturale.

Operazioni

- Sistemare la verdura già preparate in un recipiente di cottura con fori.
- Trascorso il tempo, togliere la verdura e tuffarla in acqua ghiacciata per raffreddarla in fretta. Successivamente lasciarla sgocciolare bene.

Impostazioni

usi speciali | sbollentare

oppure

cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata sbollentare: 1 minuto

Rosolare cipolle

È possibile soffriggere le cipolle nel loro succo con l'aggiunta di poco grasso o olio.

Operazioni

- Tagliare le cipolle e metterle con poco burro o olio in un recipiente senza fori.
- Coprire il recipiente col coperchio o una pellicola resistente al vapore e alla temperatura (fino a 100 °C).

Impostazioni

programmi automatici | speciale | rosolare cipolle

oppure

cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata rosolare: 4 minuti

Igienizzare stoviglie

Le stoviglie e il biberon, sterilizzati nel forno a vapore, a programma ultimato sono privi di germi come quando si fanno bollire. Si dovrà comunque controllare i dati della casa produttrice se tutte le parti sono resistenti alla temperatura (fino a 100 °C) e al vapore.

Smontare le diverse parti del biberon. Assemblare le diverse parti del biberon quando sono completamente asciutte. In tal modo si eviterà che si infestino di germi.

Operazioni

- Sistemare tutte le stoviglie in un recipiente con fori in modo che non si tocchino e con l'apertura rivolta verso il basso. In tal modo il vapore potrà circolare liberamente tra le diverse parti.
- Inserire il recipiente nel ripiano più in basso.

Impostazioni

usi speciali | igienizzare stoviglie
Durata: 1 minuto fino a 10 ore

oppure

cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: 15 minuti

Riscaldare salviette

Operazioni

- Inumidire gli asciugamani per gli ospiti e arrotolarli in modo compatto.
- Mettere gli asciugamani in un recipiente con fori.

Impostazioni

programmi automatici | speciale | riscaldare salviette

oppure

cottura al vapore
Temperatura: 70 °C
Durata: 2 minuti

Sciogliere il miele

Operazioni

- Svitare un po' il coperchio e mettere il vasetto in un recipiente con fori.
- Mescolare una volta il miele nel vasetto.

Impostazioni

programmi automatici | speciale | sciogliere il miele

oppure

cottura al vapore
Temperatura: 60 °C
Durata: 90 minuti (indipendentemente dalla grandezza del vasetto o della quantità di miele)

Preparare uova sbattute

Operazioni

- Mescolare 6 uova con 375 ml di latte (non sbattere in modo spumoso).
- Condire il composto di uova e latte e metterlo in un recipiente senza fori spalmato con burro.

Impostazioni

cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata cottura: 4 minuti

Visualizzare il menù "Impostazioni"

È attivato il menù principale.

- Selezionare impostazioni.

Viene visualizzato l'elenco delle impostazioni.

Ora si possono controllare o modificare le impostazioni.

La spunta ✓ dietro a una voce del menù indica quale impostazione è attiva.

È possibile modificare le impostazioni solo se non è in corso una funzione di cottura.

Modificare le impostazioni e salvarle

- Selezionare impostazioni.
- Sfogliare l'elenco fino a quando appare l'impostazione desiderata.
- Sfiorare il sensore accanto all'impostazione. Se necessario selezionare l'impostazione desiderata ai livelli inferiori.
- Modificare l'impostazione.
- Confermare con OK.
- Sfiorare ⮌ fino a quando appare il menù principale oppure selezionare un'altra impostazione.

Impostazioni

Le diverse impostazioni

Voce menù	Impostazioni attuabili
lingua ⚑	... / deutsch / english / ... nazione
orologio	visualizzazione on/off on / off * / spegnimento notturno formato orologio 24 h * / 12 h impostare
data	
luce forno	on / "on" per 15 secondi *
luminosità display	▬▬▬▪═══
avvisi acustici	melody ▬▬▬▪═══ tono singolo ▬▬▬▪═══
acustica tasti	▬▬▬▪═══
unità di misura	peso g * / lb / lb/oz temperatura °C * / °F
mantenere al caldo	on / off *
riduzione vapore	on * / off
temperature proposte	
sicurezza	blocco accensione 🔒 on / off * blocco tasti on / off *
durezza acqua	dolce
	media
	dura *
concessionario	modalità fiera on / off *
impostazioni di serie	impostazioni programmi individuali temperature proposte

* Impostazioni di serie

Lingua

È possibile impostare la lingua del proprio paese e il proprio paese.

Dopo aver scelto e confermato la lingua desiderata, le indicazioni vengono visualizzate subito nella lingua selezionata.

Consiglio: se, per svista, si seleziona una lingua incomprensibile, il simbolo è di aiuto per riattivare il menù secondario lingua e correggere l'impostazione.

Orologio

Visualizzazione

Selezionare il tipo di visualizzazione dell'orologio per il forno a vapore spento:

– on

Nel display viene sempre visualizzato l'orologio. Selezionando il rispettivo sensore è possibile accendere e spegnere direttamente l'illuminazione oppure usare il timer.

– off

Il display è spento per risparmiare energia elettrica. Il forno a vapore deve essere acceso per usarlo. Ciò vale anche per le funzioni illuminazione e timer.

– spegnimento notturno

Per risparmiare energia elettrica, l'orologio appare solo dalle 5 alle 23 nel display. Per il resto del tempo il display rimane spento.

Formato orologio

È possibile selezionare il formato dell'orologio:

– 24 h

L'orologio viene visualizzato nel formato 24 h.

– 12 h

L'orologio viene visualizzato nel formato 12 h.

Impostare

Impostare le ore e i minuti.

In caso di interruzione dell'erogazione elettrica, l'orologio continua a funzionare correttamente. L'indicazione rimane memorizzata per circa 200 ore.

Data

Impostare la data.

Se il forno a vapore è spento, la data appare solo con l'impostazione orologio | visualizzazione on/off | on.

Illuminazione

– on

La luce nel vano rimane accesa durante tutta la funzione di cottura.

– "on" per 15 secondi

Durante una funzione di cottura la luce si spegne dopo 15 secondi. Selezionando ☼ la luce si accende di nuovo per 15 secondi.

Luminosità display

La luminosità del display viene segnalata da una barra suddivisa in sette segmenti.

■ Selezionare più scuro oppure più chiaro per modificare la luminosità.

Segnali acustici

Melody

Al termine di un procedimento si attiva più volte una melodia a intervalli regolari.

Il volume della melodia viene segnalato dalla barra suddivisa in sette segmenti.

Se tutti i segmenti sono pieni, il volume è al massimo. Se tutti i segmenti sono vuoti, la melodia è disattivata.

■ Selezionare più basso oppure più alto per modificare il volume.

■ Selezionare on oppure off per attivare o disattivare la melodia.

Tono singolo

Al termine di un procedimento si attiva un segnale costante per un determinato lasso di tempo.

L'altezza del suono è rappresentata da una barra a segmenti.

■ Selezionare minore o maggiore per modificare il volume del suono.

Acustica tasti

A ogni contatto con il sensore viene emesso un suono.

Il volume del suono del tasto viene segnalato dalla barra suddivisa in sette segmenti.

Se tutti i segmenti sono pieni, il volume è al massimo. Se tutti i segmenti sono vuoti, il suono è disattivato.

- Selezionare più basso oppure più alto per modificare il volume.
- Selezionare on oppure off per attivare o disattivare l'acustica tasti.

Unità di misura

Peso

– g

Il peso delle pietanze nei programmi automatici è impostato in grammi.

– lb

Il peso delle pietanze nei programmi automatici è impostato in libbre.

– lb/oz

Il peso delle pietanze nei programmi automatici è impostato in libbre/once.

Temperatura

– °C

La temperatura è rappresentata in gradi Celsius.

– °F

La temperatura è rappresentata in gradi Fahrenheit.

Mantenere al caldo

Si dovrà tenere presente che alcuni cibi delicati, soprattutto il pesce, continuano a cuocersi a questa temperatura.

– on

Nella modalità di cottura cottura al vapore è attivata la funzione Mantenere al caldo se è stata impostata una temperatura di almeno 80 °C. Se al termine della funzione gli alimenti non vengono prelevati dal forno a vapore, la funzione si attiva automaticamente dopo circa 5 minuti. Nel display appare mantenere caldo e gli alimenti vengono mantenuti al caldo per circa 15 minuti con una temperatura di 70 °C. Se si apre lo sportello o se si sfiora il sensore acceso o ⮌ la funzione Mantenere al caldo si interrompe.

– off

La funzione Mantenere al caldo è spenta.

Riduzione vapore

– on

Se si cuoce con una temperatura a partire da 80 °C, poco prima della fine della durata di cottura, lo sportello si apre automaticamente un po'. Con tale funzione, non esce troppo vapore al momento di aprire lo sportello. Lo sportello si richiude automaticamente.

– off

Se si spegne la funzione riduzione vapore, si spegne automaticamente anche la funzione mantenere caldo. Con la riduzione vapore disattivata, all'apertura dello sportello fuoriesce tanto vapore.

Temperature proposte

Si consiglia di modificare le temperature proposte se per cuocere si usano frequentemente altre gradazioni.

Appena si visualizza la voce del menù appare un elenco delle modalità di cottura.

■ Selezionare la modalità di cottura desiderata.

Appare la temperatura proposta e contemporaneamente vengono evidenziate le temperature nei limiti dei quali è possibile apportare modifiche.

■ Modificare la temperatura proposta.

■ Confermare con OK.

Sicurezza

Blocco accensione

Attivando questa funzione non è possibile accendere inavvertitamente il forno a vapore.

Anche con il blocco accensione attivato è possibile impostare subito il timer.

Se l'erogazione elettrica viene interrotta, il dispositivo di blocco rimane attivo.

– on

  Il blocco accensione viene attivato. Prima di poter utilizzare il forno a vapore dopo averlo acceso, sfiorare per almeno 6 secondi il sensore accanto a OK.

– off

  Il blocco accensione è disattivato. È possibile utilizzare il forno a vapore come di consueto.

Blocco tasti

Il blocco tasti evita di spegnere inavvertitamente il forno o di modificare la funzione in corso.

– on

  Il blocco tasti viene attivato. Prima di poter utilizzare i sensori, sfiorare il sensore vicino a OK per almeno 6 secondi. Il blocco tasti viene quindi disattivato per un breve periodo.

– off

  Il blocco tasti è disattivato. Tutti i sensori reagiscono subito appena si selezionano.

Durezza acqua

Alla consegna l'apparecchio è regolato per il grado di durezza acqua dura. Per funzionare correttamente e per attivare il processo di decalcificazione al momento opportuno, è necessario regolare l'apparecchio secondo la durezza dell'acqua locale. Più l'acqua è dura, più frequentemente dovrà venire decalcificato il forno a vapore.

– dolce

  < 8,4 °d, < 15 °f

– media

  8,4 - 14 °d, 15 - 25 °f

– dura

  > 14 °d, > 25 °f

Concessionario

La funzione consente ai rivenditori di presentare il forno a vapore senza riscaldamento. Per uso domestico, tale funzione non ha alcun utilizzo.

Modalità fiera

Quando è stata attivata la modalità fiera, appare modalità fiera attivata; l'apparecchio non riscalda appena si accende il forno a vapore.

– on

  La modalità fiera viene attivata se si sfiora il sensore vicino a OK per almeno 4 secondi.

– off

  La modalità fiera viene disattivata se si preme OK per almeno 4 secondi. È possibile utilizzare il forno a vapore come di consueto.

Impostazioni di serie

– impostazioni

  Tutte le impostazioni vengono ripristinate come alla consegna.

– programmi individuali

  Tutti i programmi individuali vengono cancellati.

– temperature proposte

  Le temperature proposte e modificate vengono ripristinate come alla consegna.

Pietanze test cottura al vapore

Eseguire i test come descritto alla voce "Cucine elettriche, piani di cottura con piastre, forni e grill per uso domestico per accertare le caratteristiche d'uso" (DIN EN 50304 / DIN EN 60350), paragrafo "Forno a vapore e forno combi a vapore".

Pietanza test	**Recipiente di cottura**	**Quantità [g]**	1	2 **[°C]**	**[min]**
Immissione vapore					
broccoli (8.1)	1x DGGL 8	max.	a piacere	100	3
Distribuzione vapore					
broccoli (8.2)	1x DGGL 8	300	a piacere	100	3
Potenza con carico massimo					
piselli (8.3)	2x DGGL 1	risp. 750	2, 4[3]	100	4
	2x DGGL 8	risp. 1000			

Ripiano(i) dal basso / Temperatura / Durata cottura

[1] Inserire la leccarda sempre nel ripiano più in basso.

[2] Immettere la pietanza test nel vano cottura freddo (prima che inizi la fase di riscaldamento).

[3] Immettere nei ripiani rispettivamente 1x DGGL 1 e 1x DGGL 8 uno dietro l'altro.

[4] Il test è terminato quando la temperatura è di 85 °C nel punto più freddo.

Indicazioni per la manutenzione e pulizia

⚠ Pericolo di ferirsi!
Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettriche provocando un corto circuito.
Non usare mai la macchina a vapore per pulire il forno a vapore.

Il colore e la struttura delle superfici può modificarsi se si usano prodotti per le pulizie non adeguati. Usare esclusivamente prodotti per le pulizie di casa.
Tutte le superfici si graffiano facilmente. Sulle superfici in vetro i graffi in determinate circostanze possono causare delle crepe.
Eliminare subito residui di prodotti per la pulizia.

Evitare pure di usare prodotti e detersivi alifatici contenenti idrogeno. Le guarnizioni potrebbero gonfiarsi.

Lasciar raffreddare il forno a vapore prima dei lavori di pulizia.

- Pulire e asciugare il forno a vapore e gli accessori dopo ogni uso.
- Chiudere lo sportello quando il vano interno è perfettamente asciutto.

Se il forno a vapore non viene usato per un periodo prolungato, si raccomanda espressamente di pulirlo a fondo per evitare che si sviluppino odori sgradevoli. Lasciare poi aperto lo sportello dell'apparecchio.

Frontale forno a vapore

Prodotti per le pulizie non adatti

Per evitare di danneggiare le superfici, per pulire evitare di usare:

– prodotti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloro,

– prodotti decalcificanti,

– prodotti abrasivi (ad es. polvere detergente, latte detergente abrasivo, clean stones),

– prodotti contenenti diluenti,

– prodotti specifici per acciaio,

– detersivo per lavastoviglie,

– prodotti per pulire il vetro,

– prodotti per piani in vetroceramica,

– spugnette abrasive per pentole, spazzole dure e spugnette usate in quanto possono contenere residui di prodotto abrasivo,

– gomme pulenti,

– raschietti affilati,

– lana d'acciaio,

– pagliette in acciaio,

– mezzi meccanici per pulire i punti sporchi,

– spray per forno.

■ Pulire il frontale con uno straccio pulito di spugna, detersivo per lavare i piatti a mano e acqua calda. È pure possibile usare uno straccio pulito e umido in microfibre senza detersivo.

■ Asciugare il frontale con un panno morbido dopo ogni pulizia.

Vano cottura

■ Eliminare

– la condensa con una spugna o uno straccio di spugna,

– piccoli residui d'unto con uno straccio pulito di spugna, detersivo per piatti e acqua calda.

Dopo un lungo utilizzo, la **resistenza inferiore** può decolorarsi a causa del gocciolamento di liquidi.

■ Rimuovere le decolorazioni della resistenza sul fondo con il prodotto Miele per la pulizia di vetroceramica e acciaio inossidabile (v. capitolo "Accessori acquistabili").

■ Sciacquare a fondo le superfici fino a quando sono stati eliminati tutti i residui di detersivo.

■ Asciugare il vano cottura e il lato interno dello sportello con un panno.

La **guarnizione** è realizzata per tutta la durata d'esercizio dell'apparecchio. Nel caso si rendesse necessario cambiarla, rivolgersi al sevizio assistenza (v. alla fine di queste istruzioni d'uso).

Dispositivo automatico apertura sportello

Accertarsi che l'aprisportello non rimanga "incollato" a causa di residui di cibo.

■ Eliminare **subito** i residui di sporco con uno straccio pulito di spugna, detersivo per piatti e acqua calda.

■ Sciacquare a fondo le superfici fino a quando sono stati eliminati tutti i residui di detersivo.

Serbatoio dell'acqua

■ Estrarre e svuotare il serbatoio dopo ogni impiego.

■ Lavarlo a mano e asciugarlo. Si eviterà così che si formino residui di calcare.

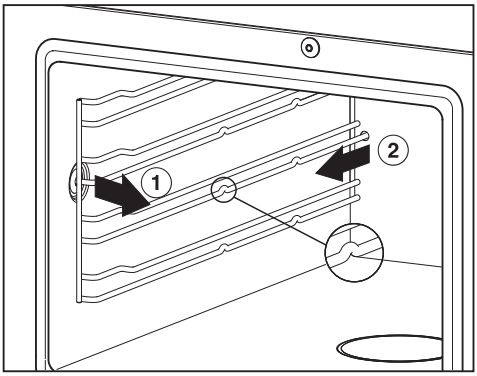
Accessori

Tutti gli accessori possono essere lavati con la lavastoviglie.

Leccarda, griglia, recipienti di cottura

- Dopo l'uso, lavare e asciugare la leccarda, la griglia e i recipienti di cottura.
- Eventuali sfumature bluastre dei recipienti di cottura si possono togliere con il prodotto specifico Miele per vetroceramica e acciaio (v. voce "Accessori acquistabili") o con aceto.
- Dopo aver utilizzato un detersivo, sciacquare a fondo con acqua corrente i recipienti di cottura per eliminare i residui di prodotto.

Griglie di supporto



- Estrarre le griglie di supporto prima lateralmente ①, poi posteriormente ②.
- Pulire le griglie nella lavastoviglie oppure con uno straccio di spugna, detersivo per lavare i piatti a mano e acqua calda.
- Incastrare bene le griglie di supporto dopo la pulizia. Al momento di risistemare le griglie in sede, osservare che siano posizionate correttamente (v. figura).

Se le griglie di supporto non sono incastrate correttamente, il dispositivo di blocco non è assicurato. Inoltre, inserendo i recipienti di cottura potrebbe rimanere danneggiato il sensore della temperatura.

Decalcificare

Per la decalcificazione consigliamo di usare le pastiglie decalcificanti Miele (v. "Accessori acquistabili"). Sono state elaborate apposta per i prodotti Miele per ottimizzare il processo di decalcificazione. Altri prodotti decalcificanti, che oltre all'acido citrico contengono anche altri acidi e/o sostanze indesiderate, come ad es. cloruri, possono danneggiare il prodotto. Inoltre se non si rispetta la concentrazione indicata della soluzione decalcificante potrebbe non essere garantito l'effetto richiesto.

La soluzione decalcificante contiene acido.

Se la soluzione decalcificante giunge a contatto con la maniglia o il pannello in metallo in quanto questi potrebbero rimanere macchiati.

Eliminare subito con un panno la soluzione decalcificante.

Dopo un determinato periodo di esercizio, il forno a vapore dovrà essere decalcificato. Quando è arrivato il momento per decalcificare l'apparecchio, nel display viene visualizzato il numero di funzioni di cottura rimanenti. Dopo l'ultima funzione di cottura a vapore, il forno a vapore viene bloccato.

Si consiglia di decalcificare il forno a vapore prima che venga bloccato.

Durante il procedimento occorre vuotare il serbatoio dell'acqua, risciacquarlo e riempirlo con acqua pulita.

Le funzioni fine alle e start ore non sono a disposizione durante la decalcificazione.

- Accendere il forno a vapore e selezionare decalcificare.

Nel display viene visualizzata un'indicazione.

- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua tiepida fino al contrassegno ⇄ e aggiungere 2 pastiglie decalcificanti Miele.
- Inserire il serbatoio dell'acqua in sede fino alla battuta di arresto.
- Confermare con OK.

Nel display appare il tempo residuo. Il processo di decalcificazione si avvia.

Il procedimento si può interrompere solo durante i primi 6 minuti. Evitare assolutamente di spegnere l'apparecchio prima che il procedimento sia terminato. Se viene interrotto si dovrà riattivarlo di nuovo.

Durante il procedimento occorre risciacquare il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua pulita.

- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

Terminato il processo di decalcificazione, nel display appare la rispettiva conferma.

Dopo la decalcificazione

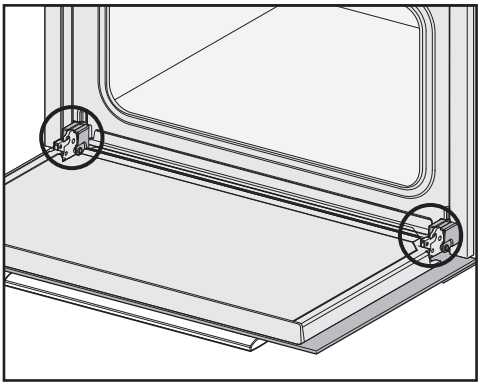
- Spegnere il forno a vapore.
- Rimuovere, vuotare e asciugare il serbatoio dell'acqua.
- Asciugare il vano interno.
- Chiudere lo sportello quando il vano interno è perfettamente asciutto.

Sportello

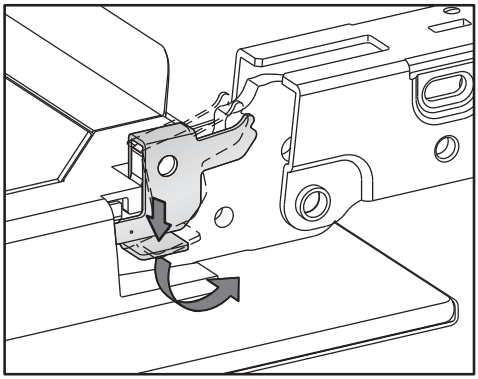
Rimozione

- Predisporre una superficie adeguata per lo sportello, ad es. un panno morbido.

Prima che lo sportello possa essere rimosso, sbloccare le staffe d'arresto situate sulle due cerniere.



- Aprire completamente lo sportello.

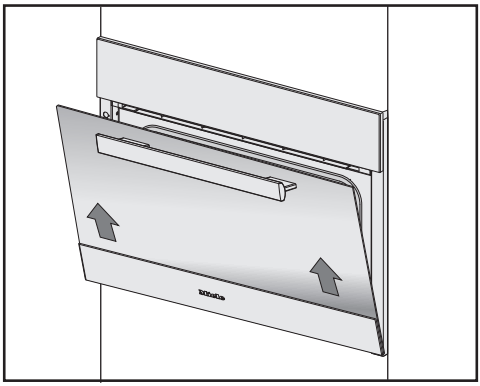


- Per sbloccare le staffe d'arresto ruotarle su entrambe le cerniere fino alla battuta d'arresto in posizione obliqua.

⚠ Pericolo di ferirsi a causa dei supporti sportello.
I supporti dello sportello battono contro il forno a vapore.
Non sganciare lo sportello dai fissaggi quando è in posizione orizzontale.

- Chiudere lo sportello fino alla battuta di arresto.

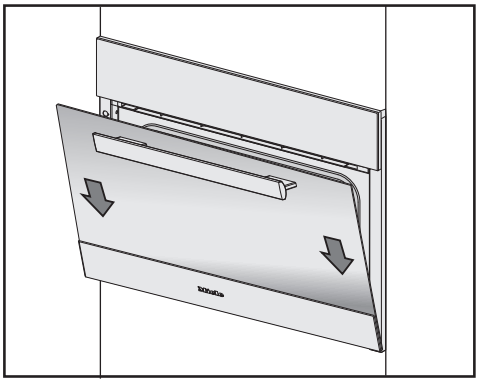
Danneggiamento dello sportello!
La maniglia dello sportello potrebbe rompersi e i vetri dello sportello potrebbero danneggiarsi.
Non sollevare lo sportello dalla maniglia.
Accertarsi che lo sportello quando lo si stacca non sia in posizione obliqua.



- Afferrare lo sportello lateralmente e sganciarlo dai fissaggi sollevandolo obliquamente verso l'alto.
- Posizionare lo sportello sulla superficie appositamente predisposta.

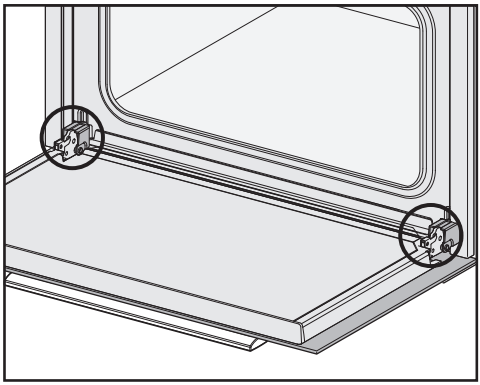
Sistemare in sede

Danneggiamento dello sportello!
Accertarsi quando lo si monta che lo sportello non sia in posizione obliqua.

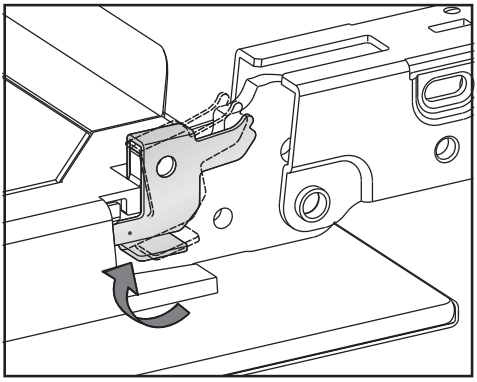


■ Posizionare lo sportello sui supporti.

Danneggiamento dello sportello!
Lo sportello potrebbe staccarsi dai supporti e danneggiarsi se le staffe d'arresto non sono bloccate.
Bloccare le staffe d'arresto dopo averle montate.



■ Aprire completamente lo sportello.



■ Bloccare le staffe d'arresto presenti sulle cerniere sportello, ruotandole fino alla battuta in senso orizzontale.

Cosa fare se . . .?

Nella maggior parte dei casi, le anomalie che si verificano col normale uso dell'apparecchio possono venire eliminate facilmente dall'utente.
Le indicazioni qui di seguito sono di aiuto ad eliminarle. Se l'anomalia persiste o la causa non è descritta, contattare il servizio assistenza (v. retro).

⚠ Pericolo di infortunarsi! Se l'installazione, le riparazioni o la manutenzione non sono eseguite adeguatamente possono insorgere gravi pericoli per l'utente per i quali Miele declina ogni responsabilità.
L'installazione, la manutenzione e gli interventi devono essere fatti solo da persone qualificate, autorizzate da Miele.
Non aprire mai autonomamente l'involucro forno a vapore.

Anomalia	Causa e intervento
Non è possibile accendere il forno a vapore.	Sono scattati i fusibili. ■ Attivare i fusibili (protezione minima: v. targhetta di matricola).
	Può essersi verificato un guasto tecnico. ■ Staccare per 1 minuto circa il forno a vapore dalla rete elettrica – disinserendo la sicurezza o togliendo completamente il fusibile, oppure – disinserendo l'interruttore di sicurezza per correnti di guasto FI. ■ Se, dopo aver ripristinato il collegamento elettrico, non è possibile accendere il forno a vapore, avvisare il servizio assistenza Miele o rivolgersi a un elettricista qualificato.
Il forno a vapore non riscalda.	La modalità fiera è attivata. ■ Disattivare la modalità fiera (v. capitolo "Impostazioni – Concessionario").
Anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio si sente il rumore di una ventola.	Il ventilatore continua a funzionare. Il forno a vapore è dotato di una ventola che convoglia le fumane del vano cottura verso l'esterno. La ventola continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del forno a vapore. La ventola si spegne automaticamente dopo un certo lasso di tempo.

Anomalia	Causa e intervento
Dopo aver acceso il forno a vapore, quando è in funzione e dopo averlo spento si sente un rumore simile a un ronzio.	Il rumore non dipende da un difetto di funzionamento dell'apparecchio, ma viene prodotto dalla pompa per l'acqua di alimentazione e scarico.
Il forno a vapore non passa più dalla fase di riscaldamento alla fase di cottura in seguito a un trasloco.	La temperatura di ebollizione dell'acqua si è modificata, perché il nuovo luogo di posizionamento è differente da quello vecchio di almeno 300 metri di altitudine. ■ Effettuare un ciclo di decalcificazione per adattare la temperatura di ebollizione (v. capitolo "Manutenzione e pulizia – Decalcificare").
Durante il funzionamento esce tanto vapore oppure il vapore esce da altri punti.	Lo sportello non è chiuso correttamente. ■ Chiudere lo sportello.
	La guarnizione dello sportello non è applicata correttamente. ■ Eventualmente premere la guarnizione in modo che sia applicata uniformemente su ogni punto.
	La guarnizione dello sportello è danneggiata, ad es. ci sono delle crepe. ■ Contattare il servizio assistenza per la sostituzione della guarnizione dello sportello.
Rimettendo in funzione l'apparecchio si avverte un sibilo.	Dopo la chiusura dello sportello avviene la compensazione della pressione accompagnata eventualmente da un fischio. Non si tratta di un guasto.
Le funzioni start ore **e** fine alle **non vengono eseguite.**	La temperatura nel vano cottura è troppo elevata, ad es. al termine di un procedimento di cottura. ■ Far raffreddare il vano cottura a sportello aperto.
	Per cottura menù e decalcificare queste funzioni non sono disponibili.
L'illuminazione del vano cottura non funziona.	La lampadina è difettosa. ■ Contattare il servizio assistenza se deve essere sostituita la lampadina.

Anomalia	Causa e intervento
F44	Errore di comunicazione ■ Spegnere il forno a vapore e riaccenderlo dopo alcuni minuti. ■ Qualora l'indicazione di anomalia ricomparisse, rivolgersi al servizio assistenza.
F **e altre cifre**	Difetto tecnico ■ Spegnere il forno a vapore e rivolgersi al servizio assistenza.

Miele offre un ricco assortimento di accessori e prodotti specifici per le pulizie e la manutenzione, realizzati espressamente per gli elettrodomestici Miele.

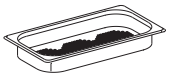
Tutti i prodotti si possono ordinare comodamente per Internet alla pagina Miele:

È pure possibile acquistare questi prodotti presso il servizio assistenza Miele (v. la fine di queste istruzioni d'uso) o presso il concessionario Miele.

Recipienti di cottura

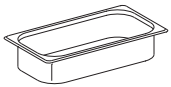
Sono a disposizione numerosi recipienti di cottura in diverse dimensioni:

DGGL 1



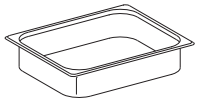
recipiente forato
capienza 1,5 l / capienza utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (LxPxA)

DGG 2



recipiente non forato
capienza 2,5 l / capienza utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (LxPxA)

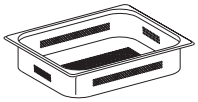
DGG 3



recipiente non forato
capienza 4,0 l / capienza utile 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (LxPxA)

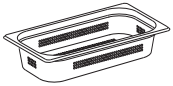
Accessori acquistabili

DGGL 4



recipiente forato
capienza 4,0 l / capienza utile 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (LxPxA)

DGGL 5

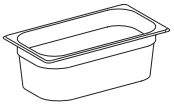


recipiente forato
capienza 2,5 l / capienza utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (LxPxA)

DGGL 6

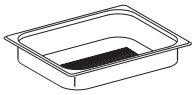
recipiente forato
capienza 4,0 l / capienza utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (LxPxA)

DGG 7



recipiente non forato
capienza 4,0 l / capienza utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (LxPxA)

DGGL 8



recipiente forato
capienza 2,0 l / capienza utile 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (LxPxA)

DGGL 13

recipiente forato
capienza 3,3 l / capienza utile 2,0 l
325 x 350 x 40 mm (LxPxA)

Coperchio per recipienti di cottura

DGD 1/3

coperchio per recipienti 325 x 175 mm

DGD 1/2

coperchio per recipienti 325 x 265 mm

Prodotti per le pulizie e la manutenzione

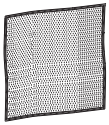
Pastiglie decalcificanti (6 pezzi)

per decalcificare il forno a vapore

Prodotto per pulire vetroceramica e acciaio (250 ml)

per eliminare aloni colorati dai recipienti di cottura

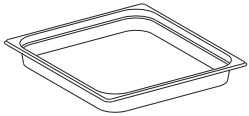
Straccio in microfibre



per eliminare impronte digitali e macchie superficiali

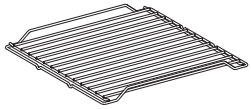
Varie

DGG 21



leccarda per raccogliere il liquido derivante dalla cottura, può essere utilizzata anche come recipiente di cottura
325 x 430 x 40 mm (LxPxA)

Griglia



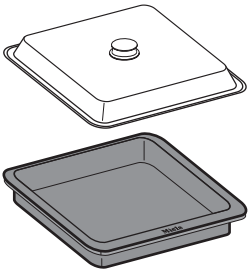
per appoggiare le proprie stoviglie

Casseruola multiuso

Casseruola in lega d'alluminio, con rivestimento antiaderente, con coperchio in acciaio inossidabile. Adatta anche per la zona casseruola di un piano cottura a induzione, per tutte le cucine elettriche e i forni.

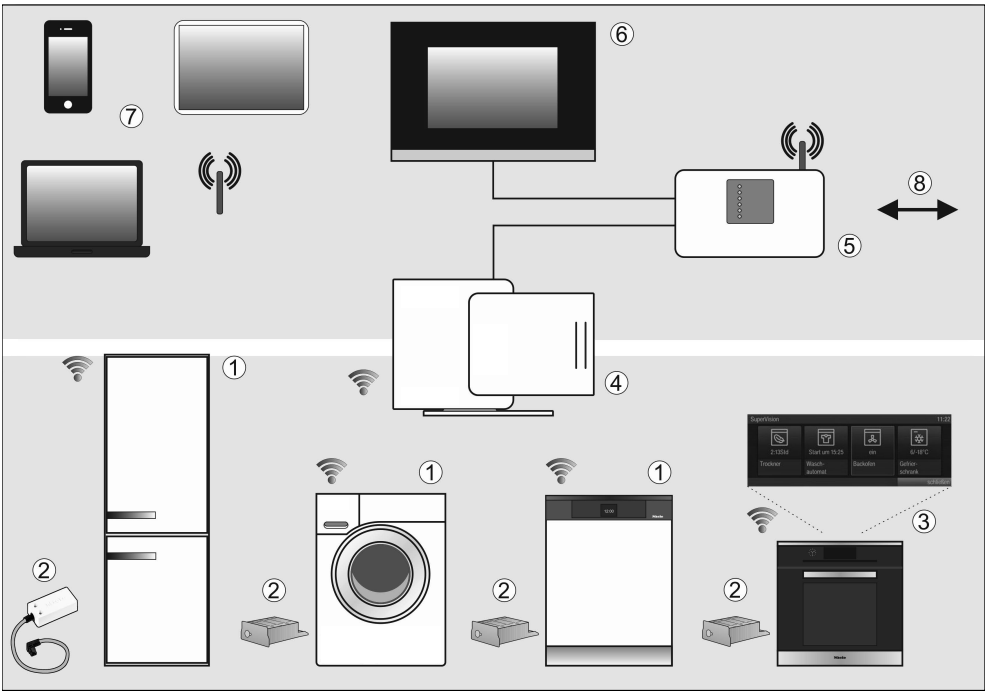
Non adatta per piani cottura a gas.

KMB 5000-S



riempimento massimo ca. 2,5 kg
325 x 260 x 60 mm (LxPxA)

Miele@home



① elettrodomestico adatto a Miele@home

② stick di comunicazione Miele@home XKS3000Z o modulo di comunicazione XKM3000Z

③ elettrodomestico adatto a Miele@home con funzione SuperVision

④ Miele@home Gateway XGW3000

⑤ router WiFi

⑥ collegamento a sistemi di home automation

⑦ smartphone, tablet, laptop

⑧ collegamento a Internet

Questo elettrodomestico ①/③ è un elettrodomestico predisposto per essere collegato in rete e può essere collegato al sistema Miele@home tramite un modulo di comunicazione o uno stick di comunicazione acquistabile ② e un eventuale set necessario.

Col sistema Miele@home, gli elettrodomestici predisposti per essere collegati in rete inviano informazioni e dati sullo stato di funzionamento e sullo svolgimento del programma a un apparecchio visualizzatore ③, ad es. un forno con funzione SuperVision.

Visualizzare i dati, comandare gli elettrodomestici

– Elettrodomestico SuperVision ③
Nel display di alcuni elettrodomestici, predisposti per essere collegati in rete, è possibile visualizzare lo stato di altri elettrodomestici dotati di funzione comunicante.

– Apparecchi mobili terminali ⑦
Con PC, notebook, tablet o smartphone, nell'area di ricezione WLAN ⑤ di casa è possibile visualizzare dati sullo stato degli elettrodomestici e attivare alcuni comandi.

– Collegamenti in rete ⑥
Il sistema Miele@home consente di collegare in rete la casa. Con Miele@home Gateway ④ è possibile integrare gli elettrodomestici predisposti per essere collegati in rete ad altri sistemi bus di casa.

SmartStart (a seconda dell'elettrodomestico)

Gli elettrodomestici allacciati a Smart Grid si possono attivare automaticamente nelle ore in cui le tariffe elettriche sono più convenienti o quando è a disposizione abbastanza elettricità (ad es. dall'impianto fotovoltaico).

Accessori acquistabili (a seconda dell'elettrodomestico)

– Stick di comunicazione XKS3000Z o modulo di comunicazione XKM3000Z

– Set per la preparazione alla comunicazione XKV

– Miele@home Gateway XGW3000

Gli accessori sono corredati di istruzioni per l'installazione e l'uso.

Ulteriori informazioni

Ulteriori informazioni riguardanti Miele@home sono riportate nel sito Internet di Miele e nelle istruzioni d'uso delle singole componenti del sistema Miele@home.

Avvertenze per l'installazione

⚠ Un'installazione non conforme può essere causa di infortuni e danneggiare delle cose!

▶ I dati di collegamento (frequenza e tensione), riportati nella targhetta di matricola del forno a vapore, devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica per evitare danni al forno a vapore.
Prima di collegare il forno a vapore, controllare quindi i dati. In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.

▶ Prese multiple o prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (pericolo d'incendio). Non collegare quindi il forno a vapore alla rete elettrica con queste prese.

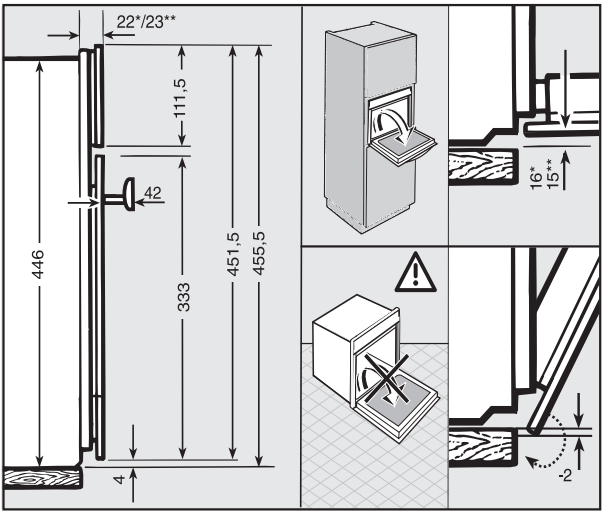
▶ Fare in modo che la presa sia accessibile anche una volta che il forno a vapore è stato incassato.

▶ Posizionare il forno a vapore in modo che, anche sul ripiano più alto, sia visibile il contenuto del recipiente. Solamente in questo modo si può evitare che pietanze e liquidi caldi trabocchino, con conseguente pericolo di ustioni.

Tutte le misure sono indicate in mm.

Dimensioni dettagliate del frontale del forno a vapore

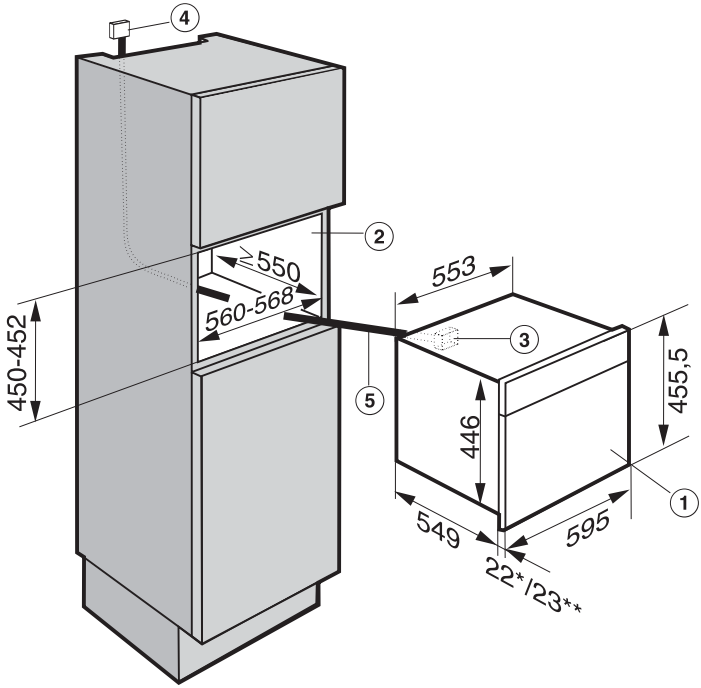
Frontale Pure



* frontale in vetro / ** frontale in acciaio

Dimensioni incasso

Incasso armadio a colonna



① forno a vapore

② vano incasso

③ cavo collegamento elettrico – passaggio forno a vapore

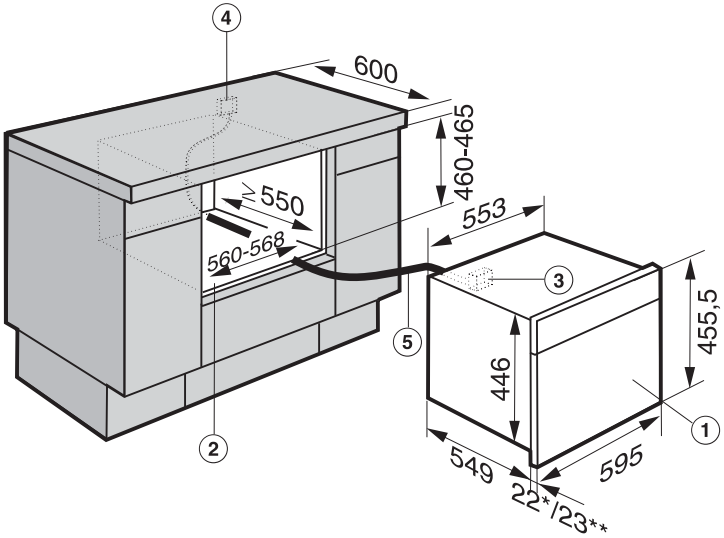
④ punto consigliato per il collegamento elettrico

⑤ cavo collegamento elettrico, lunghezza = 2000 mm

* frontale in vetro / ** frontale in acciaio

Incasso mobile base

Se l'apparecchio viene installato sotto un piano cottura, attenersi alle indicazioni relative all'incasso e all'altezza del piano cottura (v. istruzioni di montaggio del piano cottura).



① forno a vapore

② vano incasso

③ cavo collegamento elettrico – passaggio forno a vapore

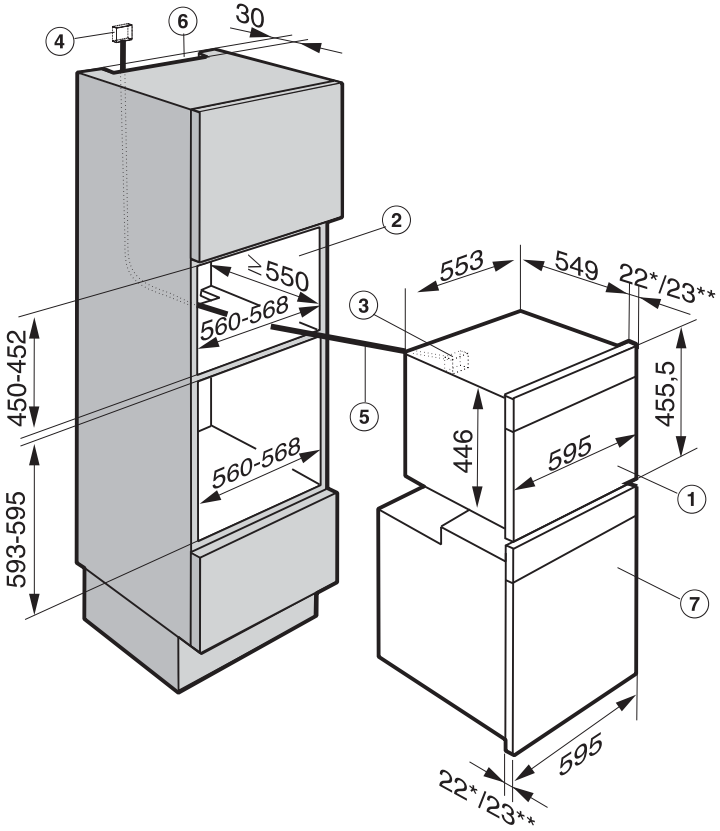
④ punto consigliato per il collegamento elettrico

⑤ cavo collegamento elettrico, lunghezza = 2000 mm

* frontale in vetro / ** frontale in acciaio

Dimensioni incasso

Incasso in combinazione con forno convenzionale



① forno a vapore

② vano incasso

③ cavo collegamento elettrico – passaggio forno a vapore

④ punto consigliato per il collegamento elettrico

⑤ cavo collegamento elettrico, lunghezza = 2000 mm

⑥ intaglio per l'aerazione (necessario solo per l'incasso sopra un forno pirolitico)

⑦ forno

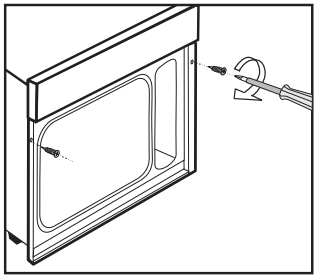
* frontale in vetro / ** frontale in acciaio

Incassare il forno a vapore

Difetto di funzionamento a causa del posizionamento non corretto del forno a vapore!

Il forno a vapore deve essere posizionato in piano affinché il generatore di vapore funzioni perfettamente. Una divergenza di 2° al massimo non compromette il funzionamento.

- Inserire il forno a vapore nel vano d'incasso e posizionarlo. Fare attenzione che il cavo elettrico non rimanga incastrato o danneggiato.



- Fissare il forno a vapore con le viti da legno in dotazione (3,5 x 25 mm) a destra e a sinistra alle pareti laterali del mobile d'incasso.
- Controllare tutte le funzioni del forno a vapore in base alle istruzioni d'uso.

Collegamento elettrico

Si consiglia di effettuare il collegamento alla rete elettrica con presa. In tal caso si faciliteranno eventuali interventi da parte del servizio assistenza. Osservare che a installazione ultimata la presa sia accessibile.

⚠ Pericolo di ferirsi!
Se i lavori di installazione e di manutenzione non vengono effettuati correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente per i quali la ditta produttrice non risponde.
La casa produttrice, inoltre, non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti dalla mancanza di un conduttore di messa a terra o se tale dispositivo di sicurezza è difettoso.
Se si toglie la spina dal cavo di collegamento, o se il cavo elettrico è privo di spina, il forno a vapore dovrà venire collegato alla rete elettrica da un elettricista qualificato.
Se, a installazione ultimata, la presa non fosse più accessibile o è previsto un collegamento elettrico fisso, si dovrà installare un interruttore onnipolare. L'apertura tra i contatti deve essere di almeno 3 mm. Ad es. interruttori di sicurezza LS, fusibili e protezione. I dati per il collegamento elettrico sono riportati nella targhetta di matricola. I dati devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica.
La protezione contro eventuali contatti deve essere garantita a installazione ultimata!

Assorbimento complessivo

v. targhetta di matricola

Collegamento

2N AC 400 V, 50 Hz oppure
230 V, 50 Hz

I dati per il collegamento elettrico sono riportati nella targhetta di matricola. I dati devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica.

Staccare l'apparecchio dalla rete

⚠ Danni alla persona a causa di folgorazioni!
Dopo aver staccato l'apparecchio, assicurarsi che il collegamento alla rete elettrica non venga ripristinato.

Se il forno a vapore deve venire staccato dalla rete elettrica, procedere come segue a seconda delle modalità di installazione.

Fusibili

- Svitare completamente e togliere di sede i fusibili.

Interruttori automatici a vite

- Premere il pulsante di controllo (rosso) finché il pulsante centrale (nero) fuoriesce.

Interruttori di sicurezza incorporati

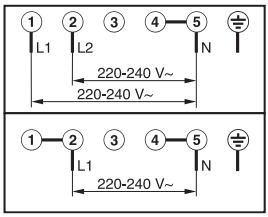
(Interruttore automatico, minimo tipo B o C!)

- Spostare la levetta da 1 (On) su 0 (Off).

Sostituzione cavo di collegamento

Se si rendesse necessario sostituire il cavo di collegamento, usare solo il cavo speciale di tipo H 05 VV-F, isolato in PVC, disponibile presso il fabbricante o il servizio assistenza.

Schema di allacciamento



Servizio assistenza, targhetta di matricola, garanzia

Servizio assistenza

Se l'anomalia non può essere eliminata dall'utente, contattare

– il concessionario Miele, oppure

– il servizio assistenza Miele.

Il numero di telefono del servizio assistenza è riportato alla fine del libretto delle istruzioni d'uso e di montaggio.

Comunicare all'operatore il modello e il numero di matricola.

Targhetta di matricola

Si raccomanda di incollare la targhetta di matricola allegata qui sotto nell'apposito spazio. Controllare se la sigla del modello corrisponde a quella riportata sul retro del libretto delle istruzioni.

Condizioni di garanzia e durata

La durata di garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

Miele AG
Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
telefono: 0800 800 222, fax: 056 417 29 04
e-mail: info@miele.ch
Internet: www.miele.ch

Miele SA
Sous-Riette 23, 1023 Crissier
telefono: 0800 800 222, fax: 056 417 29 04
e-mail: info@miele.ch
Internet: www.miele.ch

Germania
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Miele

DG 6600

CE

it-CH

M.-Nr. 09 679 960 / 02